

NOTRE CARTE DE SAISON

Pour commencer et petites faims :

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Salade verte</i> – grüner Salat	8.--	
<i>Salade composée selon l'inspiration</i> – gemischter Salat	12.--	
<i>Beignets de Vinzel, salade verte</i> – Käsekräpfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat	19.--	26.--
<i>Asperges blanches de Cavaillon, sauce hollandaise, mayonnaise, vinaigrette,</i> <i>Supplément avec jambon cru CHF 4.--</i>	24.--	35.--
<small>Weisser Spargel aus dem Wallis, Sauce Hollandaise, Mayonnaise des Hauses, Vinaigrette Supplément mit Rohschinken CHF 4.--</small>		

Du boucher et de l'éleveur :

<i>Filet de bœuf poêlé, sauce aux morilles,</i> <i>garniture à choix et légumes du jour</i>	47.--
<small>Sautiertes Rinderfilet mit Morchel Sauce, Beilage nach Wahl, saisonales Gemüse</small>	
<i>Tartare de bœuf arrosé selon votre désir</i> <i>pommes frites et toast brioché</i>	37.--
<small>Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites</small>	
<i>Suprême de poulet du Pays aux morilles</i> <i>spaghetti frais, légumes variés</i>	36.--
<small>Bauernhähnchenbrust mit Morcheln und frischen Spaghetti, Gemüse-Variation</small>	
<i>Emincé de veau à la crème avec rösti et</i> <i>légumes de saison</i>	44.--
<small>Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse</small>	

Du poissonnier et du pêcheur

<i>Filets de perche du Lötschberg,</i> <i>sauce à choix, garniture à choix,</i> <i>légumes du jour</i>	43.--
<small>Eglifilets aus Lötschberg Sauce nach Wahl, Beilage nach Wahl, saisonales Gemüse</small>	

*(Tous nos plats sont accompagnés à choix de
riz, spaghetti frais ou frites)*

(Folgende Beilagen stehen bei den Hauptgängen zur
Auswahl, Reis, frische Spaghetti und Pommes Frites)

Snacks

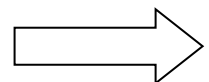
<i>Classic club sandwich (bacon, poulet, oeuf dur, iceberg et tomates)</i>	27.--
<small>Classic Club Sandwich (Speck, Poulet, hartgekochtes Ei, Eisberg Salat und Tomaten)</small>	
<i>Roastbeef, pommes frites, bouquet de salade, sauce tartare</i>	28.--
<small>Roastbeef, Pommes frites und grüner Salat</small>	

Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

Tous nos plats sont proposés en demi-portion Alle Gerichte werden in halben Portionen angeboten 16.--

Pour les becs à bonbons :

<i>Moelleux au chocolat noir, et sa glace vanille (15 minutes)</i>	15.--
<small>Warmer Schokoladenkuchen und seine Vanille Sauce</small>	
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> Crème brûlée mit Bourbon-Vanille	13.--
<i>Tarte Tatin</i> Avec sauce vanille - mit Vanillesauce	8.--
<small>avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis</small>	
<i>Tarte ou gâteau du jour</i> Kuchen und Torte nach Tagesangebot	7.--



NOTRE CARTE DE SAISON

Suggestions de notre Chef (du lundi au samedi à midi) entrée plat

*Suprême de pintade (France) au thym, pommes cocottes
et légumes du marché 21.--*

*Filet de dorade (France) à la plancha, sauce vierge, pommes écrasées
et légumes de saison 21.--*

Risotto aux asperges vertes et mozzarella de Gollion, petite salade 24.--

Dessert de la semaine :

Finger aux fruits rouges et fruits de la passion 10.--

Nos crus au verre

<i>Chasselas Vieilles Vignes Domaine de Marcelin</i>	<i>6.-- 42.--</i>	<i>Pinot Noir « La Licorne » Bolle et Cie, Morges</i>	<i>6.-- 42.--</i>
--	-------------------	---	-------------------

<i>Pinot Gris Domaine de Terre Neuve</i>	<i>7.90 55.--</i>	<i>Expression, Merlot Caves de la Côte</i>	<i>6.50 45.--</i>
--	-------------------	--	-------------------

<i>Chardonnay Cave du Bon, Echichens</i>	<i>6.70 47.--</i>	<i>Gamay Daniel Magliocco</i>	<i>7.-- 49.--</i>
--	-------------------	-----------------------------------	-------------------

<i>Malvoisie flétrie Rouvinez</i>	<i>9.-- 63.--</i>	<i>La Bastide de Saint Vincent Vacqueyras</i>	<i>7.50 52.--</i>
---------------------------------------	-------------------	---	-------------------

<i>Blanc & Noir Henri Cruchon</i>	<i>6.50 45.--</i>	<i>Demoiselle de Sociando-Mallet Haut-Médoc</i>	<i>7.90 55.--</i>
---	-------------------	---	-------------------

Sauf avis contraire tous nos produits sont d'origine suisse

*Nos plats sont également disponibles à l'emporter.
Réservations et renseignements dans nos restaurant ou
par téléphone au 021.804.87.87*

