

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>Gaspacho de tomate et pastèque, quenelle de ricotta</i> Tomaten –und Wassermelonen Gaspacho, Ricotta Klösschen	14.--	
<i>Entrée de filets de perche meunière, saladine aux agrumes</i> Vorspeise Eglifilets nach Müllerinnenart, Salat mit Zitrusfrüchten	22.--	
<i>Terrine de foie gras aux gésiers confits, chutney framboise</i> Hausgemachte Terrine mit konfierten Mägen, Himbeer Chutney	27.--	
<i>Carpaccio de tomates et perles de balsamique</i> - Tomaten Carpaccio mit Balsamico Perlen	19.--	
<i>Carpaccio de saumon de Lostalio et vinaigrette de tamarin</i> Lachs Carpaccio aus Lostalio mit Tamarinden Vinaigrette	19.--	30.--
<i>Carpaccio de boeuf et ses copeaux de parmesan</i> - Rinds Carpaccio mit Parmesan Splittern	19.--	30.--

Du boucher et de l'éleveur :

<i>Filet de bœuf poêlé, sauce aux morilles, légumes de notre maraichère</i>	48.--
Sautiertes Rinderfilet mit Morchelsauce, Gemüse aus der Region	
<i>Suprême de poulet du Pays aux morilles spaghetti frais, légumes variés</i>	37.--
Bauernhähnchenbrust mit Morcheln und frischen Spaghetti, Gemüse-Variation	
<i>Tartare de bœuf arrosé selon votre désir pommes frites et toast brioché</i>	37.--
Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites	
<i>Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison</i>	45.--
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse	

Du poissonnier et du pêcheur

<i>Filets de perche du Lötschberg, sauce à choix, légumes de saison</i>	43.--
Eglifilets aus Lötschberg Sauce nach Wahl, Tagesgemüse	
<i>Filet d'omble de Chamby snacké, mousseline de carottes au gingembre</i>	39.--
Kurz sautiertes Saiblingfilet aus Chamby, Karotten und Ingwer Mousseline	
<i>Poisson de la région en croûte de sel au safran de Münd (2 personnes)</i>	90.--
Fisch aus der Region in der Salz- und Safrankruste zubereitet für 2 Personen	

(Tous nos plats sont accompagnés à choix de riz, spaghetti frais, pommes vaèeur, pommes écrasées, pommes frites ou roesti)

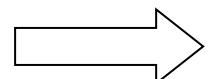
(Folgende Beilagen stehen bei den Hauptgängen zur Auswahl: Reis, frische Spaghetti, Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln, Pommes Frites oder Rösti)

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, crème anglaise et son sorbet passion (15 minutes)</i>	14.--
Warmer Schokoladenkuchen, Vanille sauce und Passionfrucht sorbet	
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> - Crème brûlée mit Bourbon-Vanille	13.--
<i>Millefeuille à la crème légère vanillée</i> - Crèmeschnitte	12.--
<i>Tiramisu d'été</i> - Sommer Tiramisu	13.--
<i>Salade de fruits frais</i> Frischer Fruchtsalat	12.--
<i>Tarte Tatin</i> Avec sauce vanille - mit Vanillesauce	8.--
avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis	+ 2. --
<i>Tarte ou gâteau du jour</i> Kuchen und Torte nach Tagesangebot	7.--
<i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i>	9.--/ 16.--
Käseteller mit Auswahl der Käserei Jacques-Alain Dufaux	



NOTRE CARTE DE SAISON

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

Paupiettes de poulet à la courge, spätzli et légumes de saisons 21.--

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, carottes glacées 24.--

*Filet de merlu snacké (FAO 27), beurre blanc, pommes écrasées
et légumes de saison* 22.--

*Filet de daurade (GL) à la plancha, beurre citronné, pommes safranées,
fricassée de courgettes jaunes* 27.--

Raviolis aux bolets, petite salade verte 24.--

Roastbeef froid, pommes frites 28.--

Club sandwich, (suprême de poulet, bacon, tomates, iceberg, oeufs dur) 27.--

Dessert de la semaine :

Clafoutis aux mirabelles 13.--

Crème glacée à la pistache de Sicile 14.--

Poêlée de pruneaux et sa glace vanille 13.--

Suggestions de notre Chef (le soir et dimanche midi) plat

Roastbeef froid, pommes frites et bouquet de salade 28.--

*Croustillant de filet mignon de porc Pata Negra au chorizo (ESP),
poêlée de chanterelles* 44.--

Sole entière (ISL) façon belle meunière, légumes de saison 56.--

Tentacules de poulpe (FAO27) grillées, huile aromatisée aux herbes et piments 40.--

Raviolis aux bolets, petite salade verte 24.--

Dessert de la semaine :

Clafoutis aux mirabelles 13.--

Poêlée d'abricot et sa glace vanille 13.--

Crème glacée à la pistache de Sicile 14.--

Menu Lac (2 personnes)

Mousse de féra fumée du Léman
*

Poisson du Léman en croûte de
sel au safran de Münd
*

Dessert à choix
*

Fr. 85.-- par personne

Menu Carpaccio

Carpaccio de tomates et
perles de balsamique
*

Carpaccio de bœuf
ou

Carpaccio de saumon
*

Carpaccio de fruits et sorbet
*

Fr. 60.-- par personne

Menu Mont-Blanc

Une ou deux entrées
*

Un plat principal

Suppléments :
Filet de bœuf 5.-
Sole 10.-

Poisson croute exclu
*

Dessert à choix
*

Fr. 65.-- avec 1 entrée

Fr. 79.-- avec 2 entrées

*Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement sur les différents allergènes présents dans les plats
Sauf avis contraire tous nos produits sont d'origine suisse.*