

P ê c h e u r

<i>Filet de féra sauvage du lac et sa fricassée de chanterelles, blanc de poireaux et pommes de terre rattes</i>	38.—
Wildes Felchenfilet aus dem See und Pfifferling-Frikassee, weisser Lauch und "La Ratte"-Kartoffeln Wild Pollan fillet from the lake and chanterelles fricassée, white leek and "La Ratte" potatoes	
<i>Cigales de mer en brochette, riz sauté façon « Arlequin » et écrevisses, sauce bisque</i>	43.—
Bärenkrebs-Spiess, sautierter Reis Harlekin-Art und Flusskrebse, Krebsauce Skewer of slipper lobster, sautéed rice Harlequin style and freshwater crayfish, bisque sauce	
<i>Pavé de sandre et variation autour de la betterave, quinoa aux herbes, sauce au vinaigre balsamique « bianco »</i>	39.—
Zanderfilet und Variation rund um die Rübe, Quinoa mit Kräutern, Sauce mit weissem Balsamico-Essig Pike-perch fillet and beet variation, quinoa with herbs, white balsamico sauce	
<i>Filets de perche meunière, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et légumes du marché</i>	41.—
Egelifilets Müllerinart und Stampfkartoffeln mit Olivenöl und Gemüse Fillets of perch meunière and crushed potatoes with olive oil and vegetables	
<i>L'arrivage du pêcheur</i>	prix selon arrivage
Frischfisch vom Tag - Fresh fish of the day	

B o u c h e r

<i>Pointes de filet de bœuf sautées minute au paprika, pommes Pont-Neuf et légumes à la sarriette</i>	43.—
Kurz angebratenes Rinderfilet mit Paprika, "Pont-Neuf"-Kartoffeln und Gemüse mit Bohnenkraut Beef fillet sautéed with paprika, "Pont-Neuf" potatoes and vegetables with savoury	
<i>Suprême de pintade rôti, gâteau de pommes de terre au thym, haricots verts sautés aux tomates dattes</i>	34.—
Gebratene Perlhuhnbrust, Kartoffelkuchen mit Thymian, grüne Bohnen mit Tomaten sautiert Roasted Guinea fowl breast, potato pie with thyme, french beans sautéed with tomatoes	
<i>Pavé de porc rôti, gnocchi de pommes de terre et rebibes de fromage, légumes façon tagliatelle</i>	33.—
Gebratenes Schweinefilet, Kartoffelgnocchi und Käseraspeln, Gemüse Roasted pork fillet, potato gnocchi and cheese raspers, vegetable strips	
<i>Agneau farci à la roquette et chèvre d'Aubonne, aubergines gratinées, pommes rissolées, jus de viande aux olives</i>	41.—
Lammfilet gefüllt mit Rucola und Ziegenkäse aus Aubonne, gratinierte Auberginen, in Butter sautierte Kartoffeln, Fleischfond mit Oliven Lamb fillet filled with garden rocket and goat cheese from Aubonne, gratinated aubergines, potatoes sautéed in butter, meal gravy with olives	
<i>Emincé de veau à la crème avec Rösti</i>	44.—
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Rösti Minced veal with cream sauce and Rösti	
<i>Tartare de boeuf arrosé selon votre désir, accompagné de toast brioché</i>	37.—
Rindstatar begossen nach Ihrem Geschmack, dazu Buttertoast Beefsteak tartare flavoured as you wish with butter toast	

Chefs de cuisine

Patrick Bienvenu

Claude-Gabrielle Belaubre

Maître d'hôtel

Denis Ritter

Provenance de la viande / Herkunft des Fleisches / Origin of meat

Veau: Suisse Bœuf: Suisse

Agneau: Australie Volaille: France

Porc : Suisse

TVA 7.6% incl. inkl. 7.6% MwSt. incl. 7.6% VAT

Entrées

<i>Escalope de foie gras poêlée aux pêches et aux condiments d'abricot</i>	26.—
Entenleberschnitzel mit Pfirsichen und Aprikosengewürz Duck liver escalope with peaches and abricot spices	
<i>Eventail de tomate à l'huile d'olive « Bio », brochette de mozzarella et basilic</i>	19.—
Tomatenfächer mit Bio-Olivenöl, Mozzarella-Spiess mit Basilikum Tomato fan with bio olive oil, mozzarella skewer with basil	
<i>Carpaccio de dorade, gelée aigre douce de citron "lime", petite salade tatsoï</i>	22.—
Meerbrassen-Carpaccio, süss-saures Gelee aus Limonen, kleiner "Tatsoï"-Salat Gilt head bream carpaccio, sweet and sour gelee of lime, small "tatsoï" salad	
<i>Dôme de poissons du lac, crème légère à l'aneth, pousses de basilic pourpre</i>	19.—
Dom von Fischen aus dem See, leichte Dillcreme, Opal-Basilikum-Sprossen Fisch dome from the lake, light dill cream, purple basil sprouts	
<i>Beignets de Vinzel sur lit de salade</i>	19.— 26.—
Käsekräpfen nach Vinzel-Art auf grünem Salatbett Cheese fritters Vinzel style on a bed of garden greens	
<i>Salade de mesclun</i> - Meschlunsalat – Mesclun salad	8.—
<i>Salade mêlée</i> – gemischter Salat – mixed salad	12.—

Entremets et Potages

<i>Tagliatelle aux chanterelles et crème</i>	19.— 25.—
Tagliatelle mit Pfifferlingen und Cremesauce Tagliatelle with chanterelles and cream sauce	
<i>Marmite du pêcheur avec croûtons et rouille</i>	15.—
Fischsuppe mit Croûtons und Rouille Fish soup with croutons and rouille	
<i>Crème de légumes</i>	10.—
Gemüsecreme-Suppe Vegetable cream soup	

Coin des Juniors

<i>Tagliatelle maison avec sauce tomate</i>	14.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatensauce Home made tagliatelle with tomato sauce	
<i>Steak haché, pommes frites</i>	16.—
Hacksteak, Pommes Frites Hashed steak, french fries	