

## *Nos spécialités hivernales*



- Traditionnel pot-au-feu (palette de bœuf, jarret de veau, poitrine de bœuf, os à moelle)*** 38.—  
Pot-au-feu (Palette vom Rind, Kalbshaxe, Rinderbrust)  
Pot-au-feu (palette of beef, veal knuckle, beef breast)
- Matelote « Petite Arvine » de sandre à la moelle, papet vaudois*** 39.—  
Ragout « Petite Arvine » vom Zander mit Mark und Papet vaudois  
Ragout « Petite Arvine » of pike-perch with marrow and papet vaudois
- Civet de chevreuil, tagliatelle*** 34.—  
Rehpfeffer und Tagliatelle  
Jugged venison and tagliatelle
- Velouté de potiron au fumet de foie gras*** 13.—  
Kürbiscremesuppe mit Stopfleberfond  
Pumpkin cream soup with duck liver gravy

\*\*\*

### *Menu hivernal*

*Velouté de potiron au fumet de foie gras*

\*\*\*

*Matelote de sandre à la moelle*

\*\*\*

*Granité cynorhodon-coing*

\*\*\*

*Traditionnel pot-au-feu*

*ou*

*Civet de chevreuil et tagliatelle*

\*\*\*

*Crumble aux pommes et aux noix*

\*

*Fr. 76.--*



## *Et notre désormais traditionnelle.....*

- Entrecôte, beurre Maître d'Hôtel, pommes allumette*** 41.—  
Entrecôte und Butter "Maître d'Hôtel", Allumette-Kartoffeln  
Entrecôte and butter "Maître d'Hôtel", allumette potatoes

