

P ê c h e u r

(selon arrivage)

Aumônière de féra, tagliatelle, beurre blanc	38.—
Felchen, Tagliatelle und weisse Butter Pollan, tagliatelle and white butter	
Papillote d'omble chevalier, pommes de terre vapeur, légumes oubliés	39.—
Papillote vom Seesaibling, Dampfkartoffeln und in Vergessenheit geratenes Gemüse Papillote of golden trout, steamed potatoes and forgotten vegetables	
Noix de Saint-Jacques justes saisies à la plancha, timbale de riz, émulsion de Chasselas	45.—
Jakobsmuscheln in der Pfanne angebraten, Reis und Chasselas-Sauce Scallops shortly fried in the pan, rice and Chasselas sauce	
Filets de perche meunière, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive	41.—
Eglifilets Müllerinart und Stampfkartoffeln mit Olivenöl Fillets of perch meuniere and crushed potatoes with olive oil	
L'arrivage du pêcheur	prix selon arrivage
Frischfisch vom Tag Fresh fish of the day	

B o u c h e r

Filet de bœuf sauté au poivre mignonette, au thym et à la moelle, pommes de terre Pont-Neuf au Parmesan	47.—
Sautiertes Rinderfilet mit Pfeffer, Thymian und Knochenmark, Pont-Neuf-Kartoffeln an Parmesan Sautéed beef fillet with pepper, thyme and bone-marrow, Pont-Neuf potatoes with parmesan	
Souris d'agneau longuement mijotée au Pinot Noir de Morges, polenta crémeuse, épinards	38.—
Lang gegarte Lammhaxe mit Pinot Noir de Morges, cremige Polenta und Spinat Long cooked lamb leg with Pinot Noir de Morges, creamy polenta and spinach	
Fricassée de volaille fermière aux morilles, pommes de terre Amandine	36.—
Geflügelfrikassee Bauernart mit Morcheln, Amandine-Kartoffeln Fricassee of poultry tenant's style, Amandine potatoes	
Rognons de veau à la graine de moutarde, riz pilaf	41.—
Rindernieren an Senfkörnern, Pilaf-Reis Beef kidneys with mustard seed, pilaf rice	
Emincé de veau à la crème avec Rösti	44.—
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Rösti Minced veal with cream sauce and Rösti	
Tartare de boeuf arrosé selon votre désir, accompagné de toast brioché	37.—
Rindstatar begossen nach Ihrem Geschmack, dazu Buttertoast Beefsteak tatar flavoured as you wish with butter toast	

Toutes les viandes et poissons sont accompagnés de légumes appropriés qui peuvent changer au fil des jours.

Si un plat devrait manquer à cette carte, c'est que nous ne disposons pas des produits frais nécessaires à sa préparation

Chef de cuisine
Eric Voiron

Maître d'hôtel
Denis Ritter

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

Veau: Suisse/Hollande Bœuf: Suisse

Agneau Nouvelle Zélande Volaille: France/Suisse

Chevreuil: Autriche

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

En ce début du mois de décembre, les plus grands plats classiques hivernaux et les risottos sont au rendez-vous, pour la joie des plus fins gourmets.

La prochaine carte sera élaborée avec des asperges, des morilles, des poissons du lac etc...

Entrées

<i>Huîtres « N°2 », vinaigrette, pain de seigle du Valais</i>	1 Pce 4.50
Austern "n°2", Vinaigrette und Walliser Roggenbrot	6 Pces 26.—
Oysters «n°2 », vinaigrette and Wallis rye bread	12 Pces 49.—
<i>Foie gras au torchon cuit au naturel, alcool de framboise, chutney de potiron</i>	27.—
Gekochte Entenstopfleber "Natur", Himbeergeist und Kürbischutney	
Duck liver terrine, raspberry alcohol and pumpkin chutney	
<i>Terrine de brochet, sauce vierge aux écrevisses</i>	22.—
Hechtterrine mit Krebsauce	
Pike terrine with freshwater-crayfish sauce	
<i>Dodine de canard au poivre vert, oignons rouges, miel de sapin</i>	24.—
Entenroulade mit grünem Pfeffer, roten Zwiebeln und Tannenhonig	
"Dodine" of Duck with green pepper, red onions and fir honey	
<i>Beignets de Vinzel, salade</i>	19.— 26.—
Käsekräpfen nach Vinzel-Art, Salat	
Cheese fritters Vinzel style, Salad	
<i>Salade de mesclun - Mesclunsalat – Mesclun salad</i>	8.—
<i>Salade mêlée – gemischter Salat – mixed salad</i>	12.—

Entremets et Potages

<i>Ravioles, crème, essence de truffe</i>	19.— 25.—
Ravioli mit Crème und Trüffleessenz	
Ravioli with cream and truffle essence	
<i>Bisque d'écrevisses</i>	15.—
Krebssuppe	
Freshwater-crayfish bisque	
<i>Consommé brunoise au Porto</i>	9.—
Brunoise-Kraftbrühe mit Porto	
Brunoise consommé with porto	

Coin des Juniors

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