

Entrées / Vorspeisen / Starters

Crème de portiron au jus de truffes Kürbiscremesuppe mit Trüffelöl / Veloute of pumkin with truffle oil	12.--
Salade verte Grüner Salat / Green salad	7.50
Panaché de feuilles et crudités Gemischter Salat / Mixed salad	9.50
Terrine de foie gras cru mi-cuit, chutney de figues Hausgemachte Entenleberterrine Feigenchutney Duck-liver with it's figchutney	22.--

Assiettes froides / Kalte Teller / Cold dishes

Assiette vaudoise (jambon cuit et cru, salami, lard et fromage) Waadtländerteller (Roher und gekochter Schinken, Salami, Speck und Käse) Cold plate with ham / salami, bacon and cheese	24.--
Assiette de viande séchée Valaisanne Trockenfleischteller aus dem Wallis / cold dry beef meat from Wallis	27.--
Assiette de crudités Salatteller / garnished mixed Salad	18.--

Pâtes / Teigwaren / pasta

Tagliatelles au pesto maison Tagliatelle mit hausgemachtem Pesto Tagliatelle with home made pesto	21.--
Tagliatelles Bolognese Tagliatelle Bolognese Pasta with meat sauce	18.--
Tagliatelles aux champignons des bois et croustillant de lard Tagliatelle mit Waldpilzen und Speck Pasta with mushrooms and bacon	22.--

Poissons / Fische / fishes

Selon arrivage / je nach Lieferung / according to arrival	
Filets de perche frais du lac à la meunière (M. Fivat, Territet) Frische Eglifilet nach Müllerinart Perch Meunière (butter sauce)	39.--
Saumon frais cuit à l'unilatéral aux câpres et citron Frischer Lachs mit Kapern und Zitronen Fresh Salmon with Capers and lemon	29.--

Viandes / Fleisch / Meat

Entrecôte de porc du Pays d'Enhaut (avec jambon cru gratinée au reblochon) Schweinsentrecote Pays d'Enhaut (mit Rohschinken und Reblochonkäse gratiniert) Steak of pork Pays d'Enhaut (with raw ham and gratinated with Reblochon cheese)	29.--
Gâteau d'agneau aux aubergines Lammkuchen mit Auberginen / Cake of lamb with aubergines	36.--
Escalopes de porc panée Panierte Schweinsschnitzel / breaded pork slices	25.--
Steak de cheval sauce Aioli Pferdesteak Knoblauchsauce / Horsesteak with garlicsauce	28.--
Pot au feu aux 3 viandes et son os à moelle Saisoneintopf mit Mark, Kalb und Rindfleisch Stew of the season with veal, beef and marrow	36.--
Entrecôte de boeuf du Simmental, sauce poivre vert ou forestière Rindsentrecôte mit grüner Pfeffer- oder Waldpilzensauce rib steak with green pepper- or mushroomssauce	37.--

Nos plats sont servis avec un légume du jour et au choix : des pommes frites maison, des pommes vapeur, du risotto au vin blanc ou des tagliatelles
 Unsere Gerichte werden mit einem Tagesgemüse und nach Wahl mit hausgemachten Pommes frites, Dampfkartoffeln, Weissweinsrisotto oder Tagliatelles serviert
 Our dishes are served with a daily vegetable and can be selected with home made French fries, boiled potatoes, risotto and pasta

Déclaration de provenance :

Boeuf: Suisse	Veau: Suisse	Porc: Suisse	Volaille: Suisse, France
Agneau: Suisse, France	Poissons: Suisse, Islande et Norvège	Oeufs: Suisse, France	

Desserts / Nachspeisen / Desserts

Petite assiette de fromages assortis Kleiner Käseteller / small cheese selection	10.--				
Tiramisu de la Gruyère aux fruits rouges Tiramisu von Greyerz mit roten Beeren Tiramisu from Gruyère with red berries	14.--				
Crème brûlée à la vieille prune Gebrannte Creme mit « Vieille Prune » Burnt cream with « vieille Prune »	12.--				
Crème brûlée à la vanille Gebrannte Creme mit Vanille Burnt cream with Vanilla	10.--				
Moelleux au chocolat, coulis de cacao, lait grenadine et sa glace vanille Schokoladenkuchen mit Vanillieeis / chocolatecake with Vanilla Icecream	14.--				
Soufflé glacé au Grand-Marnier, coulis d'oranges amères et son sucre zesté Grand-Marnier Eis-Auflauf / Blown frozen with Grand-Marnier	12.--				
Nos parfums de glaces Unsere Eissorten / our ice-creams selection Vanille, chocolat, café, fraises, citron,	<table border="0" style="margin-left: auto;"> <tr> <td>la boule</td> <td style="text-align: right;">3.--</td> </tr> <tr> <td>avec crème</td> <td style="text-align: right;">1.50</td> </tr> </table>	la boule	3.--	avec crème	1.50
la boule	3.--				
avec crème	1.50				