

Entrées / Vorspeisen / Starters

en entrée en portion

Salade verte

7.50

Grüner Salat / Grüner Salat / Green salad

Panaché de feuilles et crudités

9.50

19.--

Gemischter Salat / Mixed salad

Terrine de foie gras cru mi-cuit, chutney de figues 22.--

Hausgemachte Entenleberterrine Feigenchutney

Duck-liver with it's figchutney

Tomates et mozzarella au pesto maison

14.--

23.--

Tomaten und Mozzarella mit Hausgemachtem Pesto

Tomatoes with mozzarella and homemade pesto

Salade César (salade romaine, sot l'y laisse de poulet, pignons de pin, copeaux de vieux parmesan et sauce roquefort)

16.--

27.--

Cesar Salat (Römischer Salat, Geflügel filets, Pinienkerne, Parmesanhobel und Roquefortsauce)

Cesar Salad (Roman Salad, chicken filets, pine nut, parmesan chips and Roquefortsauce)

Assiettes froides / Kalte Teller / Cold dishes

Assiette vaudoise (jambon cuit et cru, salami, lard et fromage)

24.--

Waadtländerteller (Roher und gekochter Schinken, Salami, Speck und Käse)

Cold plate with ham salami, bacon and cheese

Assiette de viande séchée Valaisanne

27.--

Trockenfleischteller aus dem Wallis / cold dry beef meat from Wallis

Carpaccio de boeuf, sauce pesto, copeaux de vieux

parmesan, bouquet de salade, pommes frites maison

34.--

Carpaccio vom Rind, Pestosauce, Parmesanhobel, Salat und hausgemachte Pommes frites

Beef carpaccio, pestosauce, parmesan chips, salad and homemade french fries

Pâtes / Teigwaren / pasta

Tagliatelles au pesto maison 21.--

Tagliatelle mit hausgemachtem Pesto

Tagliatelle with home made pesto

Tagliatelles Bolognese 18.--

Tagliatelle Bolognese

Pasta with meat sauce

Tagliatelles aux champignons des bois et
croustillant de lard 22.--

Tagliatelle mit Waldpilzen und Speck

Pasta with mushrooms and bacon

Poissons / Fische / fishes

Selon arrivage / je nach Lieferung / according to arrival

Filets de perche frais du lac à la meunière, salade verte
(M. Fivat, Villeneuve) 39.--

Frische Eglifilets vom Genfersee nach Müllerinart, grüner Salat

Perch meunière from our lake, green salad

Féra du lac à la meunière, salade verte
(M. Fivat, Villeneuve) 33.--

Felchenfilet vom Genfersee nach Müllerinart, grüner Salat

Whitefish meunière from our lake, green salad

Tartare de saumon frais à l'aneth et citron
crème aux herbettes et bouquet de salades 31.--

Frischlachstartar mit Dill und Zitrone, Kräuterschaum und Salat

Tartar of fresh salmon, Dill and lemon, herbscream and salad

Viandes / Fleisch / Meat

Entrecôte de porc du Pays d'Enhaut 29.--

(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)

Escalopes de porc panée 25.--

Panierte Schweinsschnitzel / breaded pork slices

Saltimbocca de veau à la Romaine (jambon de Parme et sauge) 37.--

Kalbssaltimbocca nach Römischerart (Parmaschinken und Salbei)

Saltimbocca of veal (raw ham and sage)

Steak de cheval sauce Aioli 28.--

Pferdesteak Knoblauchsauce / Horsesteak with garlicksauce

Entrecôte de boeuf du Simmental,
sauce poivre vert ou forestière 37.--

Rindsentrecôte mit grüner Pfeffer- oder Waldpilzensauce

rib steak with green pepper- or mushroomssauce

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

Agneau: Suisse, France

Cheval: Canada

Volaille: Suisse, France

Desserts / Nachspeisen / Desserts

Petite assiette de fromages assortis 10.--
Kleiner Käseteller / small cheese selection

Carpaccio d'ananas et son sorbet mangue maison, 12.--
coulis vanille
Ananascarpaccio und sein hausgemachtes Mangosorbet, Vanilliasaft
Pineapplecarpaccio with homemade Mango icecream and vanilla juice

Tiramisu de la Gruyère aux fruits rouges 14.--
Tiramisu von Greyerz mit roten Beeren
Tiramisu from Gruyère with red berries

Crème brûlée à la vanille 10.--
Gebrannte Creme mit Vanille
Burnt cream with Vanilla

Moelleux au chocolat, coulis de cacao, 14.--
lait grenadine et sa glace vanille
Schokoladenkuchen mit Vanillieeis / chocolatecake with Vanilla Icecream

Panaché de sorbets et glaces «maison» 12.--
Auswahl von hausgemachten- Sorbets und Eissorten
Selection of homemade- sorbets and icecreams

Nos parfums de glaces

Unsere Eissorten / our ice-creams selection

Vanille, chocolat, café, fraises, citron, framboises, la boule 3.50
abricot, cassis, pistache avec crème 1.50

Renseignez-vous sur nos parfums de glaces maison

Erkundigen Sie sich über unsere hausgemachten Eissorten

Ask for our homemade ice-creams selection

CARTE ENFANTS

Chicken Nuggets, pommes frites 14.--

Jambon blanc, pommes frites 10.--

Tagliatelles bolo 12.--

Tagliatelles tomate 10.--

Dessert

Coffret Max avec surprise 5.50

