

## **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
Mille feuilles de tomates et mozzarella au pesto maison Tomaten und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto Tomatoes and mozzarella with home made pesto	17.--
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	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 (M. Fivat, Territet)	37.--
Frische Eglifilet nach Müllerinart, Perch Meunière (butter sauce)	
Saumon frais cuit à l'unilatéral aux câpres et citron	29.--
Frischer Lachs mit Kapern und Zitronen	
Fresh Salmon with Capers and lemon	

## 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)

Gâteau d'agneau aux aubergines 36.--

Lammkuchen mit Auberginen, Cake of lamb with aubergines

Escalopes de porc panée 25.--

Panierte Schweinsschnitzel, breaded pork slices

Suprême de pintade aux champignons des bois

28.--

Perlhuhnbrust mit Waldpilzen, Breast of guinea fowl with mushrooms

Saltimbocca de veau à la Romaine (sauge et jambon de Parme) 35.--

Saltimbocca vom Kalb « Römischeart" (Salbei und Rohschinken)

Saltimbocca of veal « à la Romaine » (sage and raw ham)

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

Rindsentrecôte mit grüner Pfeffersauce, rib steak with peppersauce

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, Weissweinrisotto 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 :

Œufs : Suisse, France

Volaille : Suisse, France

Veau : Suisse

Bœuf : Suisse

Porc : Suisse

Agneau : Suisse, France

Poissons : Suisse, Islande, Norvège

## Desserts / Nachspeisen, Desserts

Petite assiette de fromages assortis Kleiner Käseteller, small cheese selection	10.--
Salade de fruits frais au maraschino Frischer Fruchtsalat mit Maraschino Fresh fruitsalad with maraschino	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.--
Mousse au chocolat-caramel et éclats de nougatine aux noix Schokoladen-Karamelmousse, chocolate-caramel mousse	14.--
Nos parfums de glaces, Unsere Eissorten, our ice-creams selection Vanille, chocolat, café, fraises, citron,	
	la boule 3.--
	avec crème 1.50