

**Entrées** / Vorspeisen / Starters

Salade verte 7.50  
 Grüner Salat / Green salad

Panaché de feuilles et crudités 9.50  
 Gemischter Salat / Mixed salad

Crème de potiron, huile de truffes 13.50  
 Kürbiscremesuppe mit Trüffelöl/ Veloute of pumpkin with Truffeloil

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de figues 22.--  
 Hausgemachte Entenleberterriner Feigenchutney  
 Duck-liver with it's figchutney

La Tartine des Alpagnes (gruyère, confiture d'oignons et jambon du pays) 16.50  
 Alpentoast mit Greyerzer, Zwiebelmarmelade und Bergschinken  
 Alptoast with Gruyerecheese, onionmarmelade and mountainham

Salade de magret de canard fumé et son croustillant  
 à la tomme vaudoise, réduction balsamique 19.50  
 Salat von geräucherter Entenbrust, Balsamico-Reduktion  
 Salad of smoked duck breast, balsamic reduction

\*\*\*\*

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

## **Pâtes fraîches aux oeufs «Oro Giallo»**

Frische Eiernudeln / Fresh egg pasta

Tagliatelles au pesto maison 22.--  
Tagliatelle mit hausgemachtem Pesto  
Tagliatelle with home made pesto

Tagliatelles Arrabiata (piquant) 20.--  
Tagliatelle Arrabiata (pikant)  
Pasta Arrabiata (hot)

Tagliatelles aux champignons des bois et croustillant de lard 23.--  
Tagliatelle mit Waldpilzen und Speck  
Pasta with mushrooms and bacon

## **Poissons /Fische / fishes**

Selon arrivage / je nach Lieferung / according to arrival

Filets de perche du Léman à la meunière, salade verte 39.--  
Frische Eglifilets vom Genfersee nach Müllerinart, grüner Salat  
Perch meunière from our lake, green salad

Filet de féra du Léman aux chanterelles 37.--  
Felchenfilet vom Genfersee nach Müllerinart mit frischen Pfifferlingen  
Whitefish meunière from our lake with fresh chanterelle



## 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

Cochon de Lait rôti à la sauge, pommes purée à l'ail 33.--  
et petits légumes  
Spanferkel mit Salbei, Knoblauch Kartoffelpüree und Gemüse  
Roast suckling pig with sage, garlic mashed potatoes and vegetables

Entrecôte Parisienne, 31.--  
sauce poivre, forestière ou gorgonzola  
Entrecôte «Parisienne» mit Pfeffer-, Waldpilzen- oder Gorgonzolasauce  
Sirlion steak «Parisienne» with pepper-, mushrooms or Gorgonzolasauce

Suprême de volaille blanche farcie au gorgonzola, 30.--  
jambon de Parme et chanterelles  
Hühnerbrust gefüllt mit Gorgonzola, Parmaschinken und Pfifferlingen  
Chicken breast stuffed with gorgonzola, Parma ham and chanterelles

Gâteau d'agneau confit de sept heures aux aubergines 37.--  
coulis de tomates et son jus au miel  
Lammkuchen mit Auberginen, Tomatensauce und Saft mit Honig  
Cake lamb confit seven hours, tomato sauce and juice with honey

Nos plats sont servis avec un légume du jour et au choix : des pommes frites maison, des pommes vapeur, du risotto ou des tagliatelles  
Unsere Gerichte werden mit einem Tagesgemüse und nach Wahl mit hausgemachten Pommes frites, Dampfkartoffeln, Risotto 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

## Desserts / Nachspeisen / Desserts

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

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

Crème brûlée à la fée verte 12.--  
 Gebrannte Creme mit Anis Schnaps  
 Burnt cream with aniseed brandy

Crèmeux de châtaigne, brunoise d'ananas et  
 sorbet Pina colada 14.--  
 Kastaniencreme, Ananasstückchen und sorbet Pina Colada  
 Cream of chestnuts, diced pineapple and sorbet Pina Colada

Moelleux au chocolat blanc, coulis chocolat exotique 14.--  
 Weisse Schokolade Kuchen, Exotische Schokolade-Sauce  
 White chocolate cake, exotic chocolate sauce

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

### Nos parfums de glaces

Unsere Eissorten / our ice-creams selection  
 Vanille, chocolat, café, cassis, citron, abricot, la boule 3.50  
 pistache, ananas, fraises et framboises avec crème 1.50

### Nos parfums de glaces maison

Unsere Hausgemachte Eissorten / our homemade ice-creams selection  
 Glace Pina Colada, sorbet cacao, sorbet yaourt, la boule 4.--  
 sorbet fraises des bois et sorbet mandarine avec crème 1.50

## CARTE ENFANTS

Jambon blanc, pommes frites

10.--

Tagliatelles tomate

10.--

