

Les Entrées

**Cœur de sucrine aux herbettes et
Graines de céréales torréfiées, Vinaigrette « Esthi »**
«Sucrine» lettuce heart with herbs and
Roasted cereals seeds
Sfr. 21.-

**Vinaigrette d'haricots verts, pois chiche et
Sot-l'y-laisse croustillants aux pignons grillés**
Green Bean vinaigrette, chickpea and
Crispy Sot-l'y-laisse with toasted pine nuts
Sfr. 26.-

**Gravlax de Palet de Morat, petit pois et
Cresson de fontaine.**
Gravlax of "Palet de Morat", peas and
Watercress,
Sfr. 29.-

**Ceviche de gamberi rossi, jeunes pousses et chlorophylle
Foccacia de pomme de terre et caviar de Courgettes grillées**
Ceviche of gamberi rossi, baby Sprouts and chlorophyll
Potato foccacia and roasted zucchini caviar
Sfr. 30.-

**Ravioles de poissons d'eau douce et bisque d'écrevisses à
l'Herbe des Dragons et gingembre**
Fresh water fish ravioli and crayfish bisque
With Dragon grass and ginger
Sfr. 28.-

Les Suites

**Dos de maigre sauvage braisé au jus de fenouil,
Pommes nouvelles à la Méditerranéenne**
Back of wild lean braised with fennel juice,
Mediterranean style potatoes
Sfr. 50.-

**Côte de veau du Pays « Dry aged » à la moutarde de
Fruits rouges, Parmesane d'aubergines**
"Dry age" veal chop with red fruit mustard
Eggplant Parmesan
Sfr. 60.-

**Suprême de Pintadeau poché et rôti aux
Herbes et fleurs de montagne, polenta et carotte fumée**
Poached and roasted guinea fowl supreme with
Herbs and mountain flowers, polenta and smoked carrot
Sfr. 49.-

**Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri,
Condiment échalotte, frites fraîches "Maison" au sel d'épices.**
Country beef filet with Chimichurri sauce, Shallot condiment,
Homemade French fries.
Sfr. 55.-

**Casarecce fraîches Maison sautées aux artichauts,
Coulis d'aubergines tomate au basilic**
Fresh home-made casarecce sautéed with artichokes,
"Basil-tomatoed" eggplant coulis
Sfr. 38.-

En Accompagnement

Cassiolette de légumes de saison à huile d'olive

Fleur de sel et ciboulette

Seasonal vegetable casserole in olive oil

Fleur de sel and chives

Sfr. 16.-

Frites fraîches "Maison"

« Home made » fresh fries

Sfr. 15.-

Enfants (– de 12 ans)

Blanc de poulet fermier poché, rôti, frites fraîches

Roast farm chicken filet, fresh fries

Sfr. 25.-

Filet de poisson (selon arrivage), Braisé au jus de barigoule citronné

Filet of fresh fish (of the day)

Braised with lemon barigoule juice

Sfr. 25.-

Fromage

Notre sélection de fromages du Pays, Confiture des Vieux Garçons et crackers

Our selection of cheeses from Switzerland,

"Vieux Garçons" Jam and crackers

Sfr. 17.-

Les Desserts

Petit gâteau « chaud-colat », Chantilly aux bourgeons de sapin et sorbet cacao

Small "hot chocolate" cake,

Whipped cream with fir buds and cocoa sorbet

Sfr. 18.-

Cocktail glacé "Abricotine", Poivre sauvage d'Assam

Iced Cocktail "Apricotine",

Wild Assam Pepper

Sfr. 17.-

Panna cotta Verveine odorante, Fraises et rhubarbe

Panna cotta Scented verbena,

Strawberries and rhubarb

Sfr. 17.-

Sorbets et glaces "Maison" du moment

"Home-made" sorbets and ice-creams

Sfr. 6.- le pot