

## *Suggestions du Chef*

*Fine ratatouille de calamaretti à la Niçoise  
Pamplemousse et citron vert*

*Sfr. 28.-*

*Cassolette de champignons du moment  
Amandes grillées et vins muté  
Bolets, oronges, chanterelles d'automne, pleurotes et paris*

*Sfr. 26.-*

*Figues fraîches de Corin,  
Texture de noisettes et Amaretto Dimombaruzzo*

*Sfr. 17.-*

## 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.-

**Tartare de Féra du Lac de Morat,  
Tomates confites et  
Framboises lacto-fermentées**  
Tartar of Féra from Morat Lake  
Candied tomatoes and  
Lacto-fermented raspberries  
Sfr. 29.-

**Ceviche de gambas, jeunes pousses et chlorophylle  
Foccacia de pomme de terre et caviar de Courgettes grillées**  
Ceviche of gamberi, 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 bar Corse « Label Rouge » braisé au jus de fenouil,  
Pommes nouvelles à la niçoise**  
“Red Label” Corsican sea bass back braised with fennel juice,  
Niçoise style potatoes  
Sfr. 54.-

**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 tomates cherry,  
Pesto de courgettes grillées et Mozarella di Buffala**  
Fresh Casarecce House sautéed with cherry tomatoes,  
Grilled zucchini pesto and Mozarella di Buffala  
Sfr. 38.-

Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan  
Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances

## ***En Accompagnement***

 ***Cassolette 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 “Poire Williamine” et  
Raisinnet***

*Iced Cocktail "Williamine Pear" and*

*Redcurrant*

*Sfr. 17.-*

***Panna cotta Verveine odorante et  
Fruits rouges***

*Panna cotta Scented verbena and*

*Red fruits*

*Sfr. 17.-*

***Sorbets et glaces “Maison” du moment***

*“Home-made” sorbets and ice-creams*

*Sfr. 6.- le pot*

Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan  
Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances