


Les Entrées

 **Cœur de sucrine aux herbes et
Graines de céréales torréfiées, Vinaigrette « Esthi »**
«Sucrine» lettuce heart with herbs and
Roasted cereals seeds
Sfr. 20.-

**« Croquettes » de sandre au Piment d'Espelette,
Houmous de racines rouges et lentilles coraillées**
Pike-perch "croquettes" with Espelette chilli,
Red roots hummus and coral lentils
Sfr. 29.-

**Tartare de truite des Fjords fumée au gin et
Crucifères au citron confit,
Foccacia au carvi**
Gin-smoked Fjord trout tartar with candied lemon crucifers.
Caraway foccacia
Sfr. 30.-

**Carpaccio de filet de bœuf du Pays
Mariné façon « teriyaki »**
Carpaccio of local beef fillet marinated "teriyaki" style
Sfr. 29.-

**Œuf plus que parfait de la Ferme d'Icogne,
Parmentier aux truffes noires**
Egg from the Icogne farm,
Black truffles Parmentier
Sfr. 39.-

Les Suites

**Carré de cochon de Thurgovie « barbecue »,
Céleri pomme au lard grillé et condiments**
Rack of Thurgau pork "barbecue" style,
Celery with grilled bacon and condiments
Sfr. 48.-

**Gigotin de poulet de la Gruyère
Contisée aux truffes du Périgord, sauce suprême**
Leg of chicken from Gruyère
Contised with Périgord truffles, supreme sauce
Sfr. 50.-

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


**Filet de cabillaud braisé au jus de fenouil,
Rouille, vierge hivernale aux agrumes**
Braised fillet of cod with fennel juice,
Rouille, Winter vierge and citrus fruit
Sfr. 55.-


**Un Supplément truffes noires du Périgord est disponible
pour l'ensemble de nos Suites (10gr).**
Sfr. 25.-

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

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version
On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*

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 et légumes
Roast farm chicken filet,
Fresh fries and vegetables
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

Textures et saveurs mandarine-châtaigne
Tangerine and chestnut textures and flavours
Sfr. 17.-

Cocktail glacé exotique au rhum arrangé
Exotic frozen cocktail with arranged rum
Sfr. 17.-

Poire pochée à la cannelle
Et « Namelaka » de chocolat noir
Poached pear with cinnamon
And "Namelaka" of dark chocolate
Sfr. 17.-

Sorbets et glaces "Maison" du moment
“Home-made” sorbets and ice-creams
Sfr. 7.- 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

All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version
On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance