

Les Entrées

Buffala aux herbes du jardin, focaccia et Vinaigrette de carciofini

Buffala with garden herbs, focaccia and Carciofini vinaigrette
Sfr. 25.-

Ceviche de truite au piment vert et jus d'herbettes, Concombre à l'Absinthe et raisinets

Trout ceviche with green chili and herb juice, Cucumber with Absinthe and grapes
Sfr. 27.-

Croquettes du Lac au cumin des près, condiment au citron noir, Houmous au piment doux et oxalys

Croquettes of the Lake with wild cumin, black lemon condiment, Houmous with sweet pepper and oxalys
Sfr. 28.-

Carpaccio de filet de bœuf du Pays, wasabi d'ici, Pickles et sérac d'alpage

Carpaccio of Country beef fillet, local wasabi, Pickles and alpine serac
Sfr. 29.-

Cœur de sucrine aux herbettes et Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »

«Sucrine» lettuce heart with herbs and Roasted cereals seeds
Sfr. 20.-

Les Suites

Filet de bœuf du Pays rôti à la moelle, carottes fumées, Oignons et chimichurri

Fillet of beef roasted with marrow, smoked carrots, Onions and chimichurri
Sfr. 55.-

Pièce de veau du Pays rôtie à la marjolaine, cremolata, Ail noir et arancini

Piece of veal roasted with marjoram, cremolata, black garlic and arancini
Sfr. 55.-

Suprême de poulet « barbecue », tian de légumes au Serpolet et origan sauvage

"Barbecue" chicken supreme, vegetable tian with Serpolet and wild oregano
Sfr. 44.-

Filet de bar façon Bouillabaisse

Fillet of sea bass « Bouillabaisse style »
Sfr. 54.-

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


Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne


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

The meat and fishes are produced within the European Community

En Accompagnement

 ***Cassiolette de légumes de saison à l'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
Roasted farm chicken filet,
Fresh fries and vegetables
Sfr. 25.-

Filet de poisson (selon arrivage),
Braisé au jus de barigoule citronné
Fillet 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,
Sfr. 17.-

Les Desserts

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

Fraises Melba, aspérule odorante et
Tapioca au lait d'amande
Strawberry Melba, sweet woodruff and
Tapioca with almond milk
Sfr. 17.-

Croustillant chocolat noir pur Caraïbes 65% et
Menthe du jardin
Dark chocolate crisp and garden mint
Sfr. 17.-

Cocktail glacé à la Framboisine, thym citron et
Feuille de yoghourt
Frozen "Framboisine" cocktail with lemon thyme and
Yoghurt leaf
Sfr. 17.-

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

Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne

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
The meat and fishes are produced within the European Community