

Les Entrées

Carpaccio de bœuf dans le filet

Au Wasabi d'ici, ketchup de racines rouges

Beef carpaccio in filet with local Wasabi,

Red Root Ketchup

Sfr. 27.-

Marbré de poissons lacustres aux agrumes,

Yogourt de panais aux herbes anisées

Lake fish marble with citrus fruit,

Parsnip yoghurt with aniseed-flavoured herbs

Sfr. 27.-

Terrine de foie gras de canard « tradition »,

Brioche aux poivres rares et chutney de coing

« Traditional » duck foie gras terrine,

Rare peppers brioche and quince chutney

Sfr. 29.-

Œuf poché de la Ferme d'Icogne aux truffes noires,

Topinambours et noisettes grillées

Poached egg from Icogne Farm with black truffles,

Jerusalem artichokes and roasted hazelnuts

Sfr. 41.-

Cœur de sucrine aux herbes et

Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »

«Sucrine» lettuce heart with herbs and Roasted cereals seeds

Sfr. 19.-

Les Suites

Poitrine de poulet sauce suprême,

Galette de riz croustillante aux champignons

Chicken breast with supreme sauce,

Crispy rice cake with mushrooms

Sfr. 42.-

Carré de cochon du pays « barbecue »,

Poitrine confite aux épices chaudes

Barbecued loin of local pork,

Confit breast with hot spices

Sfr. 43.-

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

Rösti aux oignons et chimichurri

Roast fillet of local beef with marrow

Smoked carrots, onions rösti and chimichurri

Sfr. 53.-

Filet de bar braisé « 4 quarts »,

Minestrone d'hiver au pesto

“4-quarter braised” sea bass fillet,

Winter minestrone with pesto

Sfr. 53.-

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


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

 ***Cassolette de légumes de saison à l'huile d'olive***
Fleur de sel et ciboulette
Seasonal vegetable casserole in olive oil
Fleur de sel and chive
Sfr. 15.-


 ***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. 26.-

Filet de poisson (selon arrivage),
Braisé au jus de barigoule citronné
Filet of the catch of the day
Braised with lemon barigoule juice
Sfr. 26.-

Fromage

 ***Notre sélection de fromages du Pays,***
Confiture des Vieux Garçons et crackers
Our selection of cheeses from Switzerland,
“Vieux Garçon” jam and crackers
Sfr. 17.-

Les Desserts

Millefeuille “minute” de pommes Tatin,
Glace vanille, cacahuètes caramélisées et fleur de sel
“Minute” apple Tatin millefeuille,
Vanilla ice cream with peanuts, caramel and fleur de sel
Sfr. 17.-

Tarte soufflée au chocolat noir Maracaibo 62%
Frappé glacé cacao et cardamome verte
Maracaibo 62% dark chocolate soufflé tart
Frappé with cocoa and cardamom ice cream
Sfr. 17.-

Cocktail glacé Williamine, citron, gingembre
Iced cocktail Williamine, lemon, ginger
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 végétan
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