

Entrées | Vorspeisen | starters

Soupe froide de légumes provençale, pastèque, fromage de brebis | 15

Kalte provenzalische Gemüsesuppe, Wassermelone, Schafskäse

Cold provençal vegetable soup, watermelon, sheep's cheese

Laitue jeune, vinaigrette à la moutarde de Pommery, lanières de poitrine de poulet frites, sbrinz et câpres | 24

Babylattich, Pommery-Senf-Dressing, gebratenen Pouletbruststreifen, Sbrinz, Kapern

Baby lettuce, Pommery mustard dressing, fried chicken breast strips, sbrinz, capers

Tartare de thon, mayonnaise aux fruits de la passion, salade de concombres à la ciboule et au gingembre, pain maison toasté | 26

Thunfischtatar mit Passionsfrucht-Mayonnaise, Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln und Ingwer, getoastetes Hausbrot

Tuna tartare, passion fruit mayonnaise, cucumber salad with spring onions and ginger, toasted house bread

Principaux | Hauptspeisen | mains

Tranche de saumon des alpes, gremolata, galettes de pommes de terre à la crème fraîche, haricots coco aux oignons rouges | 46

Tranche vom Alpenlachs, Gremolata, Kartoffelgaletten mit Crème fraîche, Cocobohnen mit roten Zwiebeln

Pave of alpine salmon, gremolata, potato galettes, crème fraîche, coco beans, red onions

Escalope de veau roulée à l'aubergine et au fromage frais, ratatouille, polenta frite | 49

Gerollte Kalbsschnitzel mit Aubergine und Frischkäse, Ratatouille, frittierte Polenta

Rolled veal escalope with aubergine and cream cheese, ratatouille, fried polenta

Gnocchi maison, beurre de citron, chanterelles, poireau, tomates cerises confites | 29

Hausgemachte Gnocchi, Zitronenbutter, Eierschwämmli, Lauch, eingelegte Cherrytomaten

Homemade gnocchi, lemon butter, chanterelles, leek, pickled cherry tomatoes

Dessert | süsse Verführung | sweet temptation

Crêpes aux pêches, crème au mascarpone et au citron vert | 14

Crêpes mit Pfirsich und Mascarpone-Limettencreme

Crêpes with peach and mascarpone-lime cream

Vin blanc | Weisswein | white wine

Les Gras Moutons, sur lie

Muscadet Sèvre et Maine AC, Domaine La Haute Fèvre - 2022

100% Melon de Bourgogne

Der trockene, mineralisch-jodige, von Granit und Schiefer geprägte Muscadet «Les Gras Moutons» ist eine Cuvée alter Reben und steht für einen charakterstarken Wein.

75cl | 68

10cl | 9.5

Lachs: CH | Thunfisch: westlicher Indischer Ozean | Kalb, Poulet: CH | | Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Gerne gibt unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.