

Carte hiver 2018

Nous avons décidé de mettre à l'honneur les produits frais, de saison et de notre région.

Nous avons pris le parti de cuisiner au fur et à mesure. Cela nous demande donc plus de temps et nous nous en excusons d'ores et déjà du retard qu'il pourrait y avoir.

L'entier de notre carte est produite ici et selon la demande certains plats peuvent manquer momentanément.

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalé par un astérisque(*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse et la Semaine du Goût et Slow Food.»

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.



Pour commencer

Salade verte Grüner Salat	Frs. 6.90
Salade composée du moment Saisonal, gemischter Salat	Frs. 9.90
Tartare de boeuf, salade, toast et beurre Rindstartare, Salat, Toast und Butter	Frs. 24.50
Potage du jour Suppe des Tage	Frs. 6.90
Crème de panais de la région Pastinaksuppe	Frs. 9.90

Pour suivre

Spätzli maison aux chanterelles et noisettes, gratiné aux Mont-Vully Frs. 22.00
Hausgemachte Spätzli mit Pilzen, Nüssli und Mont-Vully Kase

Tartare de boeuf, salade et pommes frites maison Frs. 36.00
Rindstartare, salade und hausgemachtes Pommes Frites

Cordon bleu de porc maison, spätzli maison et légumes de saison Frs. 33.00
Hausgemachte Cordon Bleu, Spätzli und saisonale Gemüse

Entrecôte de limousin et sa sauce au Pinot Noir du Vully Frs. 44.00
Rindsentrecote mit Pinot Noir Sauce

Pintade cuite en basse température et son risotto aux champignons Fr. 37.00
Perlhuhn in niedrigen Temperature gekocht mit Pilzenrisotto

Pêche du jour de nos Lacs Selon arrivage
Fisch des Tages je nach Fang mit saisongemüse

***Fisch and Chips** Fr. 25.00
Friture de sandre, sauce tartare et pommes allumette
Fischknusperli, Tartarsauce und Pommes Allumettes

Garniture : pommes frites, pommes nature, riz créole et pommes country
Beilagen : Pommes Frites, Salzkartoffeln, weisser Reis und Country Pommes

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison » . »

Pour les enfants

Spätzli et sauce tomate maison Spätzli und Tomatensauce	Frs. 14.00
Filet de perches, légumes de saison et pommes frites Eglifilet im Butter, saisonale Gemüse und Pommes Frites	Frs. 14.00
Hamburger de boeuf maison et spätzli maison Hamburger mit Hausgemachtes Spätzli	Frs. 15.00

Pour finir

*Coupe de vermicelle et chantilly Coupe Vermicelle	Frs. 9.50
*Coupe Nesselrode 2 boules vanille, meringue, vermicelle et chantilly	Frs. 12.50
Fondant au chocolat et son sorbet poire Schokoladen-Fondant und Birnesorbet	Frs. 11.50
Tarte Tatin maison et glace vanille Hausgemachte Tarte Tatin mit Vanilleglace	Frs. 14.00
Café Gourmand Café avec 3 mini-desserts surprises du chef Kaffee mit 3 kleinen Überraschungsdesserts	Frs. 13.00
Crème brûlée vanille Vanille crème brulée	Frs. 9.90

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison » . »