

# Menu de la Gare

**Soupe à l'oseille raffinée avec des pommes de terre  
et des amandes fumées nappage**

*Sauerampfer Suppe verfeinert mit Kartoffeln  
und Rauchmandel - Topping*

\*\*\*

**Carpaccio de bresaola avec figues au miel et huile basilique**

*Bresaola Carpaccio mit Honig-Feigen an Basilikumöl*

\*\*\*

**Surf & Turf accompagne des nouilles au beurre et sa garniture de légumes**

*(Filet de bœuf et crevettes)*

*Surf & Turf mit Butternudeln und Gemüse garnitur*

*(Rindsfilet mit Crevetten)*

\*\*\*

**Sabayon (contient de l'alcool)**

*Sabayone (alkoholhaltig)*

**Menu complet**

**81.50**

## Entrées / Vorspeisen

**Salade de saison 8.50**

*Blattsalate*

**Salade mêlée 9.50**

*(Peut contenir du céleri)*

*Gemischter Salat*

*(kann Sellerie enthalten)*

**Soupe à l'oseille raffinée  
avec des pommes d. Terre**

**et des amandes**

**fumées nappage 9.50**

*Sauerampfer Suppe verfeinert*

*mit Kartoffeln und*

*Rauchmandel - Topping*

**Carpaccio de bresaola  
avec figues au miel et**

**huile basilique 13.50**

*Bresaola Carpaccio mit*

*Honig-Feigen an Basilikumöl*

**Tartare d'aubergines fait  
maison, toasts et beurre 14.50**

*Hausgemachtes Auberginen-*

*Tatar mit Toast und Butter*

**Les 6 escargots gratinés  
au café de Paris maison 14.50**

*6 Schnecken mit hausgemachter*

*Kräuterbutter überbacken*

**Les faux escargots (dès de filet de bœuf)  
gratinés au café de Paris**

**maison 14.50**

*Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel)*

*überbacken mit hausgemachter*

*Kräuterbutter*

**Tartare de bœuf fait maison,  
toasts et beurre 21.50**

*Hausgemachtes Rindstatar,*

*Toast und Butter*

## Plats / Hauptgänge

**Emincé de foie de veau  
aux herbes et roesti 38.50**

*Geschnetzelte Kalbsleber mit*

*Kräutern und Butterrösti*

**Tartare de bœuf fait maison  
Hausgemachtes Rindstatar  
(200gr) 33.50**

**(300gr) 42.50**

**Stroganov de filet de bœuf 42.50**

*Stroganoff vom Rindsfilet*

**Steak de porc  
Schweinesteak  
(190gr) 30.50**

**(250gr) 36.50**

**Entrecôte parisienne de bœuf  
Rindshohrückensteak  
(190gr) 38.50**

**(250gr) 45.50**

**Filet de bœuf  
Rindsfilet  
(190gr) 48.00**

**(250gr) 54.50**

**Surf & Turf  
(Filet de bœuf et crevettes)  
(Rindsfilet mit Crevetten)  
(170gr) 49.50**

**(210gr) 55.50**

**Sans Viandes / ohne Fleisch**

**Tartare d'aubergines fait  
maison, toasts et beurre 21.50**

*Hausgemachtes Auberginen-  
Tatar mit Toast und Butter*

**Belle jardinière  
de légumes 23.50**

*Gemüseteller*

**Poissons / Fisch**

**Filets de perche frits,  
sauce tartare 36.50**

*Eglifilet fritiert, Tartarsauce*

**petite portion 28.50**

*kleine Portion*

**Filets de perche  
meunière 36.50**

*Eglifilet gebraten*

**petite portion 28.50**

*kleine Portion*

**-avec câpres +1.00**

*mit Kapern*

**-avec amandes +1.00**

*mit Mandeln*

**-sauce au pastis et safran +2.00**

*- an Pastis-Safransauce*

**-sauce au tartare +2.00**

*mit Tartarsauce*

**Crevettes grillées à l'ail  
et chili 37.50**

*Grillierte Crevetten mit Knoblauch  
und Chili*

**En plus la garniture de légumes, un  
accompagnement à choix;**

**pommes allumettes**

**riz**

**nouilles au Beurre !**

**roesti + 4.50**

**ainsi qu'une sauce ou un beurre fait maison :**

**Béarnaise / beurre aux chilis / café de paris.**

*Zusätzlich zur Gemüse garniture eine Beilage Ihrer Wahl;*

*Pommes Allumettes*

*Reis*

*Butternudeln*

*Rösti + 4.50*

*und eine hausgemachte Sauce/ Butter:*

*Béarnaise / Kräuter / Chillibutter.*

**Chers clients, comme nos plats sont préparés pour  
vous avec des aliments frais, il est possible selon  
la demande qu'il y ait rupture de stock. Nous  
comptons sur votre compréhension.**

*Werte Gäste, unsere Speisen werden frisch für Sie  
zubereitet, somit kann es passieren, dass eine Zutat  
ausgehen kann. Wir bitten Sie um Verständnis.*

**Nous n'acceptons pas les cartes de crédit.**

Par contre, vous pouvez régler avec carte CH débit  
(Postcard ou Maestrocarte).

**Wir akzeptieren keine Kreditkarten, gerne dürfen  
Sie mit Ihrer CH-Debitkarte (Postcard oder Maestrocarte)  
bezahlen.**

**Origine de la viande, du gibier et du poisson,**

poulet	Suisse
jambon	Suisse
porc	Suisse
bœuf	Suisse et Uruguay
poissons	Suisse et Estonie
la chasse	Oberland bernois et UE.
crevettes	Vietnam
moules	France
salami	Italie

*Herkunft des Fleisches, Wild, und Fisch:*

<i>Poulet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schinken</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch</i>	<i>Schweiz, Uruguay</i>
<i>Fisch</i>	<i>Schweiz, Estland</i>
<i>Wild</i>	<i>Oberland, UE</i>
<i>Black Tiger</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Muscheln</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Salami</i>	<i>Italien</i>

**Nos prix sont incl. la TVA et en CHF.**

*Unsere Preise sind in Schweizerfranken  
und Mehrwertsteuer inklusive*

## **Vin ouvert / offen Weine**

<b>Blanc / Weiss</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
<b>Vully</b> Chasselas Domaine de Villarose, Mur	4.00	8.00	12.00	20.00
<b>Vully</b> Chasselas A.Derron et Fils, Môtier				20.00
<b>Yvorne</b> Chasselas Henri Badoux SA Aigle	4.80	9.60	14.40	24.00
<b>Johannisberg</b> Bonvin, Sion	4.80	9.60	14.40	24.00
<b>Plan Loggiers 3</b> Riesling, Heida, Pinot blanc Bonvin, Sion	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>Blanc de noir</b> Blanc du Pinot Noir, Schmutz SA, Praz Vully				29.00
 <b>Rosé / Rose</b>				
<b>Rosé Badaud</b> Gamay. Vieux Moulin, Môtier	4.20	8.40	12.50	21.00
<b>Œil de Perdrix</b> Pinot noir D. de Villarose, Mur	5.50	11.00	16.50	27.50
<b>Dahu</b> Bonvin les Domaines 1858, Sion	6.00	12.00	18.00	30.00
 <b>Rouge / Rot</b>				
<b>Goron</b>	4.00	8.00	12.00	20.00
<b>Vully Pinot Noir</b> D. de Villarose, Mur	5.00	10.00	15.00	25.00
<b>Vully, Carré Noir</b> Assemblage, Vieux Moulin	5.50	11.00	16.50	27.50
<b>Barbera d'Asti</b> Bellosguardo, IT	5.50	11.00	16.50	27.50
<b>El Bos Roble Toro</b> , ES	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>Cornalin AOC</b> Philippe Varone Vins, Sion				35.00
<b>Crianza El Coto</b> Rioja ES				35.00

**Nous proposons tous nos vins à l'emporter**

**avec une remise de 20%**

***Nos prix sont incl. la TVA et en CHF.***

*Unsere Preise sind in Schweizerfranken und Mehrwertsteuer inklusive.*

## Vins Bouteilles / Flaschenweine

### Blanc / Weiss

#### Vully

<b>Bataille de Morat</b> , Chasselas (Sélections) A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH	2018	70cl	<b>42.00</b>
<b>Hotel Richard</b> , Chasselas Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH	2019	75cl	<b>46.00</b>
<b>Pinot Gris</b> , Pinot Gris Domaine J.D et F. Chervet, Praz Vully, CH	2020	75cl	<b>46.00</b>
<b>Riesling-Sylvaner</b> , Riesling Sylvaner Domaine J.D et F. Chervet, Praz Vully, CH	2020	75cl	<b>46.00</b>
<b>Pinot blanc</b> , Pinot blanc Cave aux Hirondelles, Praz Vully, CH	2019	75cl	<b>46.00</b>
<b>Sauvignon blanc</b> , Sauvignon blanc Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH	2020	75cl	<b>49.00</b>

#### Lavaux

<b>Dézaley Marsens</b> Chasselas Les Frères Dubois SA, Cully, CH	2017	70cl	<b>52.00</b>
---	------	------	--------------

#### Valais

<b>Plan Loggiers 3</b> , Pinot blanc, Heida, Sylvaner Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2018	70cl	<b>41.00</b>
<b>Amigne</b> , Amigne Fernand Cina, Salquenen, CH	2018	70cl	<b>49.00</b>
<b>Ermitage</b> , Marsanne blanche Fernand Cina, Salquenen, CH	2018	70cl	<b>49.00</b>
<b>Petite Arvine</b> , Petite Arvine Fernand Cina, Salquenen, CH	2018	70cl	<b>52.00</b>
<b>Heida Fût de chêne</b> , Savagnin blanc Fernand Cina, Salquenen, CH	2018	70cl	<b>62.00</b>
<b>Cuvée 1858 blanc AOC</b> , Assemblage Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2015	70cl	<b>62.00</b>

#### Piemonte

<b>Roero Arneis</b> , Arneis Azienda Vinicola PALLADINO, Serralunga d'Alba, IT	2017	75cl	<b>49.00</b>
---	------	------	--------------

## Val de la Loire

**Sancerre**, Sauvignon blanc 2018 75cl 52.00  
Michel Girault, Bué, FR

## Rosé / Rose

## Vully

**Œil de Perdrix**, Pinot Noir 2018 75cl 39.00  
D. de Villarose, Mur, CH

## Valais

**Dahu**, Vin du pays 2018 75cl 41.00  
Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH

## Rouge / Rot

## Vully

**Vieilles Vignes**, Pinot Noir 2018 75cl 46.00  
A. Derron et Fils, Môtier, CH

**Sang des Bourguignons**, Pinot Noir 2019 75cl 48.00  
Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH

**L'Aristocrate**, Assemblage 2018 75cl 53.00  
Domaine de Villarose, Mur, CH

**Syrus**, Assemblage 2016 75cl 57.00  
Cave aux Hirondelles, Praz, CH

**Oppidum**, Assemblage barrique 2018 75cl 59.00  
A. Derron et Fils, Môtier, CH

## Valais

**Humagne Rouge**, Humagne 2018 75cl 57.00  
Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH

**Cuvée 1858 Rouge AOC VS**, Assemblage 2017 75cl 72.00  
Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH

## Tessin

**San Zenò, Merlot Classico**, Merlot 2016 75cl 62.00  
Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH

**Castelrotto Ticino Riserva**, Merlot 2014 75cl 88.00  
Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH

**Quattromani** 2017 75cl 88.00  
Guido Brivio, Angelo Dellea, Felciano Galdi et Claudio Tamborini

**Vigna Vecchia**, Merlot 2013 75cl 92.00  
Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH

## **Puglia**

**Primitivo Salento IGT**, 100% Primitivo 2018 75cl 41.00  
Bataillard SA, Rothenburg, CH Prodotto d'Italia

## **Piemonte**

**Gattinara, Travaglini**, 100% Nebbiolo 2015 75cl 55.00  
Travaglini Giancarlo, Gattinara, IT

**Barbera d'Alba Superiore DOC**, 100% Barbera 2017 75cl 55.00  
Azienda Vinicola PALLADINO, Serralunga d'Alba, IT

**Langhe Nebbiolo DOC**, 100% Nebbiolo 2016 75cl 55.00  
Azienda Agricola Abbona Anna Maria Farigliano, IT

**Barolo**, 100% Nebbiolo 2013 75cl 78.00  
Anna Maria Abbona, Farigliano, IT

**La Spinetta Barolo Garretti**, 100% Nebbiolo 2016 75cl 94.00  
La Spinetta Crinzane Cavour, IT

## **Toscane**

**Il Chiarone, Toscano Governo**, Merlot, Sangiovese 2016 75cl 62.00  
Nicola Barese SAGL IT

**Bolgheri Superiore** 2013 75cl 65.00  
80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Merlot, 5% Syrah  
AZ.AGR. I LUOGHI, Castagneto Carduci, IT

**Colle Massari, Poggio Lombrone**, 100% Sangiovese 2012 75cl 92.00  
Colle Massari Spa, Società Agricola Cinigiano, IT

## **Sardegna**

**Keramos, Isola dei Nuraghi**, 100% Cannonau 2011 75cl 52.00  
Soletta Sardegna IT

## **Veneto**

**Amarone della Valpolicella Poésie** 2016 75cl 82.00  
100% Amarone , Cantine di Soave, IT

## **Languedoc-Roussillon, Corbières**

**Domaine de Longueroc Cuvée Réservee** 2016 75cl 49.00  
Carignan, Grenache, Syrah, Roger Bertrand, St. André de Roquelongue, FR



## **Bourgogne**

**Santenay 1er cru**, 100% Pinot Noir 2017 75cl **59.00**  
Domaine Claude Nouveau, Santenay, FR

**Clos de la Perrière** 2016 75cl **65.00**  
100% Pinot Noir, Alexandre Parigot A. Melosiex Côte d'Or, FR

## **Côtes du Rhône**

**Orca, Vieilles Vignes**, 90% Grenache, 10% Syrah 2016 75cl **55.00**  
Marrenon, Ventoux, FR

**Châteauneuf-du-Pape** 2016 75cl **62.00**  
65% Grenache, 10% Syrah, 15% Mourvèdre, 10% Cinsault  
Châteauneuf-du-Pape, FR

## **Girona**

**Perelada 5 Fincas** 2015 75cl **57.00**  
Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Samsó  
Embotellar Cavas del Castillo de Perelada S.A. Peralada, ES

## **Rioja**

**David Moreno**, 90% Tempranillo, 10% Grenache 2016 75cl **49.00**  
David Morena S.L. Badara, ES

**QP Vintage D.O.C.**, Tempranillo, Graciano, Garnacha 2012 75cl **88.00**  
Maetiera Dominum S.L. San Vicente de la Sonsierra, ES

## **Vins Mousseux et doux / Schaum- und Süsseweine**

**Domaine de la Braziere, Vendange tardive** 2016 50cl **36.50**  
Serge Dentan, Tartegnin

**Sauternes** 2010 50cl **36.50**  
Louis Eschenauer, Landiras

**Moscato d'Asti** 10cl **7.00**  
Braida / Giacomo Bologna

**Prosecco Val D'Oca** 75cl **47.00**  
Treviso 10cl **7.00**

**Champagne Taittinger, brut Reserve** 75cl **82.50**  
Ancienne Maison Fourneaux Forest fondée en 1734 à Reims

<b>Minéral Ouvert / <i>offenes Mineral</i></b>		<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
<b>Thé froid, Coca Cola, Citron, Grapefruit</b>		3.60	4.00	4.90
<b>Henniez verte / bleu</b>		3.60	4.00	4.90
<b>Bouteilles / <i>Flaschen</i></b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>	<b>1litre</b>	<b>1.5 Litre</b>
<b>Rivella rouge / bleu</b>	5.00			
<b>Henniez, verte / bleu</b>	5.00	5.90	10.00	
<b>Coca Cola zero, Coca Cola</b>	5.00			
<b>Citron, Thé Froid, Coca Cola</b>				13.00
<b>Ramseier Jus de pommes</b>	5.00			
<b>Ramseier Apfelschorle</b>	5.00			
<b>Sure Most, Cidre</b>		6.00		
<b>Schweppes tonic / bitter lemon</b>		<b>19cl</b>		4.70
<b>San Pellegrino Bitter</b>		<b>9.5cl</b>		4.50
<b>Bière / <i>Bier</i></b>		<b>20cl</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Eichhof pression</b>		3.90	4.10	5.80
<b>Eichhof Lager (Bouteille)</b>				5.80
<b>Erdinger Bière blanche</b>			5.50	
<b>Erdinger Bière blanche (sans alcool)</b>			5.50	
<b>Eichhof (sans alcool)</b>			4.80	
<b>Jus de Fruits / <i>Fruchtsäfte</i></b>		<b>20cl</b>		
<b>Orange, Tomate</b>		5.00		
<b>Apéritifs / <i>Aperitif</i></b>				
<b>Pastis / Ricard</b>	45.0 Vol%		2cl	<b>4.50</b>
<b>Absinthe</b>	53.0 Vol%		2cl	<b>4.00</b>
<b>Martini blanc / Rouge</b>	15.0 Vol%		4cl	<b>6.00</b>
<b>Liquer aux oeufs</b>	15.0 Vol%		4cl	<b>6.00</b>
<b>Cynar</b>	16.5 Vol%		4cl	<b>6.00</b>
<b>Porto rouge</b>	19.5 Vol%		4cl	<b>6.00</b>
<b>Suze</b>	20.0 Vol%		2cl	<b>6.00</b>
<b>Campari</b>	23.0 Vol%		4cl	<b>6.00</b>
<b>Appenzeller</b>	29.0 Vol%		4cl	<b>6.00</b>
<b>Ramazotti</b>	30.0 Vol%		4cl	<b>6.00</b>

## **Eaux de vie / Spirituosen**

<b>Bailey's</b>	17.0 Vol%	4cl	<b>7.00</b>
<b>Amaretto, Disaronno</b>	28.0 Vol%	4cl	<b>7.00</b>
<b>Limoncello</b>	30.0 Vol%	4cl	<b>6.00</b>
<b>Vodka, Trotzki</b>	37.5 Vol%	4cl	<b>7.00</b>
<b>La valadière, Poire Williams</b>	37.5 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>La valadière, Fine eau de vie Abricot</b>	37.5 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	38.0 Vol%	4cl	<b>8.00</b>
<b>Gand Armagnac</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>9.50</b>
<b>Eau de vie pruenaux</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>5.00</b>
<b>Urschwyzer Kirsch</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Gravensteiner</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Grand Marnier</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>6.50</b>
<b>La vieille prune des trois rois</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>Grappa Agricola</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>8.00</b>
<b>l'ombre de la terrasse / Laubengeist</b>	41.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Grappa Cavallina bianco</b>	41.5 Vol%	2cl	<b>8.00</b>
<b>Marc du Vully</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>Grappa Sibona Dolcetto</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>9.50</b>
<b>Grappa Sibona Prosecco</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>9.50</b>
<b>Grappa Sibona Barolo</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>9.50</b>
<b>Bätzi</b>	45.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Calvados, Cognac et Whiskey</b>			
<b>Gin Gordens</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>8.00</b>
<b>Calvados Morin Père &amp; Fils</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>8.50</b>
<b>Cognac Rémy Martin VSOP</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>8.50</b>
<b>Tomintoul, Single Malt Scotch Whiskey 16years</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>12.00</b>
<b>Lagavulin, Single Malt Scotch Whiskey 16years</b>	43.0 Vol%	4cl	<b>15.00</b>
<b>Bulleits Bourbon</b>	45.0 Vol%	4cl	<b>8.00</b>

## **Cafés / Kaffee**

<b>Café crème / Espresso</b>	<b>4.00</b>
<b>Café renversé / Cappuccino</b>	<b>4.50</b>
<b>Double Espresso</b>	<b>5.50</b>
<b>Coretto</b>	<b>6.00</b>
<b>Café Fertig / Thé Rhum / Thé Vin</b>	<b>6.00</b>
<b>Ovomaltine / Chocolat chaud / froide</b>	<b>2dl 4.00</b>
<b>Lait chaud / froid</b>	<b>2dl 3.50</b>
<b>Thé, divers arômes</b>	<b>4.00</b>