



Notre menu choisi pour vous

par

Andrès et Allan

**Coquille St. Jacques grillé accompagne des gyoza farci aux légumes
et une crémeux sauce à la courge**

Grillierte Jakobsmuscheln mit gefüllten Gyoza (Gemüse Teigtaschen) an cremigere Kürbissauce

Soupe de céleri et roquette affinée au l'huile citronnelle

Sellerie-Rauke-Süppchen verfeinert mit Zitronenöl

Rôti de filet d'épaule de veau marinée dans le vins blanc (3semaines)

Risotto et sa garniture des légumes

Kalbsschulterfilet- Braten eingelegt in Weisswein (3 Wochen) mit Risotto und Gemüse garniture

Sabayon (contient de l'alcool)

Sabayone (alkoholhaltig)

Menu complet

76.50

Entrées / Vorspeisen

Salade de saison 8.50

Blattsalate

Salade mêlée 9.50

(Peut contenir du céleri)

Gemischter Salat

(kann Sellerie enthalten)

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

Hausgemachtes Auberginen-

Tatar mit Toast und Butter

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

Hausgemachtes Rindstatar,

Toast und Butter

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

6 Schnecken mit hausgemachter

Kräuterbutter überbacken

**Les faux escargots (dés de filet de bœuf)
gratinés au café de Paris
maison 14.50**

Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel)

überbacken mit hausgemachter

Kräuterbutter

**Coquille St. Jacques grillé
accompagne des gyoza
farci aux légumes et sa crémeux
sauce à la courge 21.50**

*Grillierte Jakobsmuscheln mit gefüllten Gyoza
(Gemüse Taschen) an cremigere Kürbissauce*

Soupe

**Soupe de céleri et roquette affinée
au l'huile citronnelle 9.50**

*Sellerie-Rauke-Süppchen verfeinert
mit Zitronenöl*

Plats / Hauptgänge

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

Geschnetzelle 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) 41.50**

(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

**Rôti de filet d'épaule de veau marinée dans
le vins blanc (3semaines) 48.50**

*Kalbsschulterfilet- Braten eingelegt in Weisswein
(3 Wochen)*

Sans Viandes / ohne Fleisch

Tartare d'aubergines fait maison, toasts et beurre 21.50

Hausgemachtes Auberginen-Tatar mit Toast und Butter

Assiette de légumes 23.50

Gemüseteller

Poissons / Fisch

Filets de perche frits, sauce tartare 38.50

Eglifilet fritiert, Tartarsauce

petite portion 28.50

kleine Portion

Filets de perche meunière 38.50

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

Risotto (grana padano) avec Crevettes grillées et Coquilles St. Jacques grillé 39.50

Risotto (grana padano) mit grillierten Crevetten und Jakobsmuscheln

En plus la garniture de légumes, un accompagnement à choix; pommes allumettes, riz, nouilles au Beurre ! ainsi qu'une sauce ou un beurre fait maison : Béarnaise / beurre aux chilis / café de paris.

Roesti / risotto + 4.50

Zusätzlich zur Gemüse garnitur eine Beilage Ihrer Wahl; Pommes Allumettes, Reis, Butternudeln und eine hausgemachte Sauce/ Butter: Béarnaise / Kräuter- oder Chillibutter !

Rösti / Risotto + 4.50

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-Debitkarten (Postcard oder Maestrocarte) bezahlen.

Origine de la viande, du gibier et du poisson,

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

Herkunft des Fleisches, Wild, und Fisch:

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

Nos prix sont incl. la TVA et en CHF.

*Unsere Preise sind in Schweizerfranken
und Mehrwertsteuer inklusive*

Vin ouvert / offen Weine

Blanc / Weiss	1dl	2dl	3dl	5dl
Vully Chasselas Domaine de Villarose, Mur	4.00	8.00	12.00	20.00
Vully Chasselas A.Derron et Fils, Môtier				20.00
Yvorne Chasselas Henri Badoux SA Aigle	4.80	9.60	14.40	24.00
Johannisberg Bonvin, Sion	4.80	9.60	14.40	24.00
Plan Loggiers 3 Riesling, Heida, Pinot blanc Bonvin, Sion	6.00	12.00	18.00	30.00
Rosé / Rose				
Rosé Badaud Gamay. D. de Villarose, Mur	4.20	8.40	12.50	21.00
Œil de Perdrix Pinot noir D. de Villarose, Mur	5.50	11.00	16.50	27.50
Dahu Bonvin les Domaines 1858, Sion	6.00	12.00	18.00	30.00
Rouge / Rot				
Goron	4.00	8.00	12.00	20.00
Vully Pinot Noir D. de Villarose, Mur	5.00	10.00	15.00	25.00
Vully, Carré Noir Assemblage, Vieux Moulin	5.50	11.00	16.50	27.50
Primitivo Salento Forli, IT	5.50	11.00	16.50	27.50
El Bos Roble Toro , 100% Tempranillo ES	6.00	12.00	18.00	30.00
Morellino di Scansano , 100% Morellino IT	6.00	12.00	18.00	30.00
Cornalin AOC Philippe Varone Vins, Sion				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

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

Lavaux

Dézaley Marsens Chasselas Les Frères Dubois SA, Cully, CH	2017	70cl	52.00
---	------	------	--------------

Valais

Plan Loggiers 3 , Pinot blanc, Heida, Sylvaner Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2018	70cl	41.00
Heida Fût de chêne , Savagnin blanc Fernand Cina, Salquenen, CH	2018	70cl	62.00
Cuvée 1858 blanc AOC , Assemblage Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2015	70cl	62.00

Piemonte

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

Val de la Loire

Sancerre , Sauvignon blanc Michel Girlaut, Bué, FR	2018	75cl	52.00
--	------	------	--------------

Rosé / Rose

Vully

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

Valais

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

Rouge / Rot

Vully

Vieilles Vignes , Pinot Noir A. Derron et Fils, Môtier, CH	2020	75cl	46.00
Sang des Bourguignons , Pinot Noir Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH	2019	75cl	48.00
L'Aristocrate , Assemblage Domaine de Villarose, Mur, CH	2018	75cl	53.00
Syrus , Assemblage Cave aux Hirondelles, Praz, CH	2016	75cl	57.00
Oppidum , Assemblage barrique A. Derron et Fils, Môtier, CH	2018	75cl	59.00

Valais

Humagne Rouge , Humagne Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2018	75cl	57.00
Cuvée 1858 Rouge AOC VS , Assemblage Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2017	75cl	72.00

Tessin

San Zeno, Merlot Classico , Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2017	75cl	62.00
Castelrotto Ticino Riserva , Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2014	75cl	88.00
Quattromani Guido Brivio, Angelo Dellea, Felciano Galdi et Claudio Tamborini	2017	75cl	88.00
Vigna Vecchia , Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2013	75cl	92.00

Puglia

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

Piemonte

Barbera d'Asti Superiore , 100% Barbera La Spinetta, Castagnole Lanze IT	2017	75cl	57.00
Gattinara, Travaglini , 100% Nebbiolo Travaglini Giancarlo, Gattinara, IT	2015	75cl	58.00
Langhe Nebbiolo DOC , 100% Nebbiolo Azienda Agricola Abbona Anna Maria Farigliano, IT	2016	75cl	58.00
La Spinetta Barolo Garretti , 100% Nebbiolo La Spinetta Crinzane Cavour, IT	2016	75cl	94.00

Toscane

Morellino di Scansano , 100% Morellino Castellina in Chianti IT	2020	75cl	41.00
Il Chiarone, Toscano Governo , Merlot, Sangiovese Nicola Barese SAGL IT	2016	75cl	62.00
Cinque per Logonovo Sangiovese 50%, Merlot 35%, Syrah 8%, Petit Verdot 5%, Sagrantino 2% Azienda Agricola LOGONOVO di Elisabeth Meinen, Montalcino, IT	2015	75cl	59.00
Bolgheri Superiore 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Merlot, 5% Syrah AZ.AGR. I LUOGHI, Castagneto Carducci, IT	2013	75cl	65.00
Colle Massari, Poggio Lombrone , 100% Sangiovese Colle Massari Spa, Società Agricola Cinigiano, IT	2012	75cl	92.00

Sardegna

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

Veneto

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

Languedoc-Roussillon, Corbières

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

Bourgogne

Santenay 1er cru ,100% Pinot Noir Domaine Claude Nouveau, Santenay, FR	2017	75cl	59.00
Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière 100% Pinot Noir, Alexandre Parigot A. Melosiex Côte d'Or, FR	2016	75cl	65.00

Côtes du Rhône

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

Châteauneuf-du-Pape 2016 75cl 68.00
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 PereladaS.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 Vincente de la Sonsierra, ES

Vins Mousseux et doux / Schaum- und Süßweine

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

Prosecco 10cl 7.00

75cl 47.00

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

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

Eaux de vie / Spirituosen

Bailey's	17.0 Vol%	4cl	7.00
Amaretto, Disaronno	28.0 Vol%	4cl	7.00
Limoncello	30.0 Vol%	4cl	6.00
Vodka, Trotzki	37.5 Vol%	4cl	7.00
La valadière, Poire Williams	37.5 Vol%	2cl	5.50
La valadière, Fine eau de vie Abricot	37.5 Vol%	2cl	5.50
Vecchia Romagna	38.0 Vol%	4cl	8.00
Gand Armagnac	40.0 Vol%	2cl	9.50
Eau de vie pruenaux	40.0 Vol%	4cl	5.00
Urschwyzer Kirsch	40.0 Vol%	2cl	5.00
Gravensteiner	40.0 Vol%	2cl	5.00
Grand Marnier	40.0 Vol%	2cl	6.50
La vieille prune des trois rois	40.0 Vol%	2cl	5.50
Grappa Agricola	40.0 Vol%	2cl	8.00
L'ombre de la terrasse / Laubengeist	41.0 Vol%	2cl	5.00
Grappa Cavallina bianco	41.5 Vol%	2cl	8.00
Marc du Vully	42.0 Vol%	2cl	5.50
Grappa Sibona Dolcetto	42.0 Vol%	2cl	9.50
Bätzi	45.0 Vol%	2cl	5.00

Calvados, Cognac et Whiskey

Gin Gordens	40.0 Vol%	4cl	8.00
Calvados Morin Père & Fils	40.0 Vol%	2cl	8.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40.0 Vol%	2cl	8.50
Tomintoul, Single Malt Scotch Whiskey 16years	40.0 Vol%	4cl	12.00
Lagavulin, Single Malt Scotch Whiskey 16years	43.0 Vol%	4cl	15.00

Cafés / Kaffee

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