



Menue chasse

choisi pour vous par **Andrès Frick** notre chef de cuisine depuis 2009

Soupe à la courge » hokkaido » et lentilles rouges

Hokkaido Kürbis-Rote LinsenSuppe

**Carpaccio du viande séchée cerf suisse, affinée au l'huile de noix et balsamique au miel
ses noix caramélisé et sbrinz**

*Carpaccio vom Schweizer Hirsch Trockenfleisch, an Walnussöl und Honig Balsamico,
karamellierte Walnüsse und Sbrinz*

**Entrecôte de marcassin « maier » sauce aux groseilles, garniture de chasse
et spaetzli maison**

*Frischlings Entrecote, an Stachelbeerensauce, Wildgarnitur
und hausgemachten Spätzli*

Petite vermicelle (contient de l'alcool)

Kleines Vermicelle (alkoholhaltig)

Menu complet

79.00

Notre menu végétan
Choisi pour vous
par Silvia

Soupe à la courge » hokkaido » et lentilles rouges

Hokkaido Kürbis-Rote LinsenSuppe

Tartare d'aubergines maison

Hausgemachtes Auberginen-Tatar

Emincé végétarien a la base du blé au curry rouge (piquant) avec du riz

Veganes Geschnetzeltes auf Weizenbasis an roter Currysauce (scharf) mit Reis

Menu complet 54.50

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

La Chasse / Wild

Entrées / Vorspeisen

**Soupe à la courge » hokkaido »
et lentilles rouges** 10.50

Hokkaido Kürbis-Rote LinsenSuppe

**Carpaccio du viande séchée cerf,
affinée au l'huile des noix et balsamique
au miel ses noix caramélisé et sbrinz** 18.50

*Carpaccio vom Schweizer Hirsch Trockenfleisch, an
Walnussöl und Honig Balsamico,
karamellisierte Walnüsse und Sbrinz*

Salade de doucette,œuf et lardons 14.50

Nüsslersalat mit Ei und Speck

Plats / Hauptgänge

Civet du chamois CH maison 43.50

Hausgebeitzer Pfeffer vom schweizer Gemsi

**Emincé de gibier, sauce des champignons
Hubertus** 39.50

Wildgeschnetzeltes an Hubertuspilzrahmsauce

**Filet de faisan, sauce au Laubengeist et
orange sanguine** 40.50

Fasanenbrustfilet an Laubengeist-Blutorangensauce

**Entrecôte de marcassin « maier »
auce aux groseilles** 42.50

Frischlings Entrecote, an Stachelbeerensauce

Assiette de chasse (sans viande) 30.50

avec vol en vent sauce des champignons Hubertus

Wildteller ohne Fleisch mit Pastelli an

HubertusPilzrahmsauce

**Tous nos plats de chasse sont servis avec des
spätzli maison, choux rouge, choux de Bruxelles,
Marrons glacés et les fruits de la chasse**

*Alle unsere Wildgerichte werden Ihnen mit
hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
glasierten Kastanien und Wildfrüchten serviert.*

Plats / Hauptgänge

Emincé de foie de veau aux herbes et roesti 39.50

*Geschnetzelte Kalbsleber mit
Kräutern und Butterrösti*

Tartare de bœuf fait maison Hausgemachtes Rindstatar (200gr) 35.50 (300gr) 42.50

Stroganov de filet de bœuf 42.50 *Stroganoff vom Rindsfilet*

Steak de porc Schweinsteak (190gr) 33.50 (250gr) 38.50

Entrecôte parisienne de bœuf Rindshohrückensteak (190gr) 42.50 (250gr) 46.50

Filet de bœuf Rindsfilet (190gr) 48.00 (250gr) 54.50

Sans Viandes / ohne Fleisch

Tartare d'aubergines fait maison, toasts et beurre 22.50 *Hausgemachtes Auberginen- Tatar mit Toast und Butter*

Assiette de légumes 23.50 *Gemüseteller*

Poissons / Fisch

Filets de perche frits, sauce tartare 39.50

Eglifilet fritiert, Tartarsauce

petite portion 30.50 *kleine Portion*

Filets de perche meunière 39.50 *Eglifilet gebraten 30*

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*

Filet de brochet meunière 46.50 *(Lac de morat) Hechtfilet gebraten (Murten See)*

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

Roesti/ spaetzli maison + 4.50

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

Rösti / hausgemachte Spätzli + 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	Suisse et Australie
poissons	Suisse et Estonie
la chasse	Suisse Allemagne et UE.
crevettes	Vietnam
moules	France

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, Australien</i>
<i>Fisch</i>	<i>Schweiz, Estland</i>
<i>Wild</i>	<i>Schweiz, Deutschland und EU</i>
<i>Black Tiger</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Muscheln</i>	<i>Frankreich</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	4.80	9.60	14.40	24.00
Johannisberg Johannisberg	4.80	9.60	14.40	24.00
Vins du moment , demander au personnel	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	6.00	12.00	18.00	30.00
Vins du moment , demander au personnel	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	2020	70cl	42.00
Hotel Richard , Chasselas Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH	2020	75cl	46.00
Pinot blanc , Pinot blanc Cave aux Hirondelles, Praz Vully, CH	2019	75cl	46.00
Chardonny , 100 %Chardonay Domaine de Villarose, Mur, CH	2021	75cl	49.00
Pinot Gris , Pinot Gris Domaine J.D et F. Chervet, Praz Vully, CH	2021	75cl	49.00

Lavaux

Dézaley Marsens Chasselas Les Frères Dubois SA, Cully, CH	2019	70cl	52.00
---	------	------	--------------

Valais

Cuvée 1858 blanc AOC , Assemblage Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2019	70cl	62.00
--	------	------	--------------

Rosé / Rose

Vully

Œil de Perdrix , Pinot Noir D. de Villarose, Mur, CH	2021	75cl	39.00
--	------	------	--------------

Valais

Dahu , Vin du pays Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2020	75cl	41.00
---	------	------	--------------

Rouge / Rot

Vully

Pinot Noir A. Derron et Fils, Môtier, CH	2020	75cl	46.00
L'Aristocrate , Assemblage Domaine de Villarose, Mur, CH	2019	75cl	53.00
Syrus , Assemblage Cave aux Hirondelles, Praz, CH	2018	75cl	57.00
Vully Rouge , <i>Garanoir, Gamaret und Blauburgunder</i> Domaine J.D et F. Chervet, Praz Vully, CH	2021	75cl	59.00
Oppidum , Assemblage barrique A. Derron et Fils, Môtier, CH	2020	75cl	59.00

Valais

Humagne Rouge , Humagne Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2020	75cl	57.00
Cuvée 1858 Rouge AOC VS , Assemblage Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2017	75cl	72.00

Tessin

San Zeno, Merlot Classico , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2018	75cl	62.00
Castelrotto Ticino Riserva , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2017	75cl	88.00
Quattromani , 100 % Merlot Guido Brivio, Angelo Dellea, Felciano Galdi et Claudio Tamborini	2020	75cl	88.00
Vigna Vecchia , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2013	75cl	92.00
Castello di Cantone , 100 % Merlot Riserva Castello di Cantone SA, 6825 Capolago, CH	2018	75cl	102.00

Puglia

Primitivo Salento IGT , 100% Primitivo Bataillard SA, Rothenburg, CH Prodotto IT	2020	75cl	41.00
Primitivo Gioia del Colle 100% Primitivo , Az.Agr.Plantamura, Gioia del Colle, IT	2015	75cl	46.00

Piémont

Barbera d'Asti « Fontana » , 100% Barbera La Ballerina Società Agricola, Montegrosso, IT	2018	75cl	54.00
Barbera d'Asti Superiore , 100% Barbera La Spinetta, Castagnole Lanze IT	2019	75cl	57.00
Langhe Nebbiolo BelColle DOC , 100% Nebbiolo Imbottigliato da Belcolle S.R.L., S.Stefano Belba, IT	2021	75cl	56.00
Langhe Nebbiolo DOC , 100% Nebbiolo Azienda Agricola Abbona Anna Maria Farigliano, IT	2018	75cl	58.00
La Spinetta Barolo Garretti , 100% Nebbiolo La Spinetta Crinzane Cavour, IT	2017	75cl	94.00

Toscane

Il Chiarone, Toscano Governo , Merlot, Sangiovese Nicola Barese SAGL IT	2018	75cl	62.00
Colle Massari, Poggio Lombrone , 100% Sangiovese Colle Massari Spa, Società Agricola Cinigiano, IT	2015	75cl	92.00

Vénétie

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

Saraigne

Audarya di Sardegna IGT 100% Cannonau , Cantine di Soave, IT	2020	75cl	49.00
--	------	------	--------------

Languedoc-Roussillon, Corbières

Domaine de Longueroc Cuvée Réservee Carignan, Grenache, Syrah, Roger Bertrand, St. André de Roquelongue, FR	2017	75cl	49.00
---	------	------	--------------

Bourgogne

Santenay 1er cru , 100% Pinot Noir Domaine Claude Nouveau, Santenay, FR	2019	75cl	59.00
Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière 100% Pinot Noir, Alexandre Parigot A. Melosiex Côte d'Or, FR	2018	75cl	65.00

Côtes du Rhône

Les P'tits Galets Rouge IGP Marselan, Merlot, Syrah, Rocca Maura	2019	75cl	39.00
Orca, Vieilles Vignes , 90% Grenache, 10% Syrah Marrenon, Ventoux, FR	2019	75cl	55.00
Châteauneuf-du-Pape 65%Grenache, 10%Syrah, 15%Mourvèdre, 10%Cinsault Châteauneuf-du-Pape, FR	2016	75cl	68.00

Catalunya

Torres Sangre de Toro , Carignan, Grenache Noir	2019	75cl	38.00
--	------	------	--------------

Rioja

David Moreno , 90%Tempranillo, 10% Grenache David Morena S.L. Badara, ES	2016	75cl	49.00
QP Vintage D.O.C. , Tempranillo, Graciano, Garnacha Maetiera Dominum S.L. San Vincente de la Sonsierra, ES	2014	75cl	88.00

Alentejo

Monte Velho Tinto Touriga Nacional Aragonez Syrah Trincadeira	2020	75cl	39.00
---	------	------	--------------

Vins Mousseux et doux / Schaum- und Süsweine

Domaine de la Braziere, Vendange tardive Serge Dentan, Tartegnin	2016	50cl	36.50
Sauternes Louis Eschenauer, Landiras	2010	50cl	36.50
Moscato d'Asti		10cl	7.00
Prosecco		10cl	7.00
		75cl	47.00
Champagne Taittinger, brut Reserve Ancienne Maison Fourneaux Forest fondée en 1734 à Reims		75cl	82.50

Minéral / Mineral		20cl	30cl	50cl
Thé froid, Coca Cola, Citron, Grapefruit		3.60	4.00	4.90
Henniez verte / bleu		3.60	4.00	4.90
Bouteilles / Flaschen		33cl	50cl	100cl
Rivella rouge / bleu		5.00		
Henniez, verte / bleu		5.00	5.90	10.00
Coca Cola zero, Coca Cola		5.00		
Jus de pommes / Apfelschorle		5.00		
Sure Most, Cidre				6.00
Schweppes tonic / bitter lemon		19cl		4.70
San Pellegrino Bitter, Chinotto, Aranciata		95cl		4.70
Bière / Bier		20cl	30cl	50cl
Eichhof pression		3.90	4.10	5.80
Eichhof Lager (Bouteille)				5.80
Eichhof (sans alcool)			4.80	
Erdinger Bière blanche avec ou sans alcool			5.50	
Jus de Fruits / Fruchtsäfte		20cl		
Orange, Tomate, Orange-Passion, Cranberry		5.00		
Apéritifs / Aperitif				
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

L'ombre de faoug / Laubengeist	41.0 Vol%	2cl	5.00
Grappa demande au personel	42.0 Vol%	2cl	9.50
La valadière, Poire Williams	37.5 Vol%	2cl	5.50
La valadière, Fine eau de vie Abricot	37.5 Vol%	2cl	5.50
Eau de vie pruenaux	40.0 Vol%	4cl	5.00
Gand Armagnac	40.0 Vol%	2cl	9.50
Urschwyzer Kirsch	40.0 Vol%	2cl	5.00
Pomme pur	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
Marc du Vully	42.0 Vol%	2cl	5.50
Bätzi	45.0 Vol%	2cl	5.00
Bailey's	17.0 Vol%	4cl	7.00
Amaretto, Disaronno	28.0 Vol%	4cl	7.00
Limoncello	30.0 Vol%	4cl	6.00
Vodka	37.5 Vol%	4cl	7.00
Vecchia Romagna	38.0 Vol%	4cl	8.00

Calvados, Cognac et Whiskey

Red Label	40.0 Vol%	4cl	8.00
Jack Daniel	40.0 Vol%	4cl	9.50
Gin E7 Escape	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

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