



**Andrà Frick chef de cuisine depuis 2009 vous propose**

**Coquilles St. Jacques grillé accompagne avec salade des haricots noirs**

*Grillierte Jakobsmuscheln mit Salat von schwarzen Bohnen*

\*\*\*

**Crème de choux de milan avec gremolata des noix**

*Wirsingcremesuppe mit Wallnuss-Gremolata*

\*\*\*

**Médailles de Filet de bœuf accompagner d'un mélange noble de champignons  
spätzli maison et sa garniture des légumes**

*Medailon vom Rindsfilet auf Edelpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzlen und Gemüse garnitur*

\*\*\*

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

*Sabayone (alkoholhaltig)*

**Menu complet**

**86.50**

## **Silvia vous propose**

### **Falafel aux betteraves rouges accompagne avec salade des haricots noirs**

*Rote Beete Falafel mit Salat von schwarzen Bohnen*

\*\*\*

### **Crème de choux de milan avec gremolata des noix**

*Wirsingcremesuppe mit Wallnuss-Gremolata*

\*\*\*

### **Emincé végétarien (à base de blé) sauce à la crème de champignons de luxe avec du riz et la garniture de légumes**

*Veganes Geschnetzeltes (auf Weizenbasis) mit Edelpilzrahmsauce,  
Trockenreis und Gemüse garniture*

**Menu complet      51.50**

## Entrées / Vorspeisen

**Salade de saison** 8.50

*Blattsalate*

**Salade mêlée** 9.50

*(Peut contenir du céleri)*

*Gemischter Salat*

*(kann Sellerie enthalten)*

**Salade de doucette,  
œuf et lardons** 14.50

*Nüsslersalat mit Ei und Speck*

**Falafel aux betteraves** 15.50

**rouges avec salade**

**des haricots noirs**

*Rote Beete Falafel mit Salat*

*von schwarzen Bohnen*

**Les 6 escargots gratinés** 15.50  
**au café de Paris maison**

*6 Schnecken mit hausgemachter*

*Kräuterbutter überbacken*

**Les faux escargots** 15.50

*(dés de filet de bœuf)*

**gratinés au café de Paris maison**

*Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel)*

*überbacken mit hausgemachter*

*Kräuterbutter*

**Tartare d'aubergines** 16.50  
**toasts et beurre**

*Hausgemachtes Auberginen-*

*Tatar mit Toast und Butter*

**Coquilles St. Jacques** 16.50

**avec salade des haricots noires**

*Grillierte Jakobsmuscheln mit Salat*

*von schwarzen Bohnen*

**Tatare de bœuf,** 22.50

**toasts et beurre**

*Hausgemachtes Rindstatar,*

*Toast und Butter*

## Soupe

**Crème de choux de milan avec** 9.50

**gremolata des noix**

*Wirsingcremesuppe mit Wallnuss-Gremolata*

## Plats / Hauptgänge

**Emincé de foie de veau** 39.50

**aux herbes et roesti**

*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**

*Schweinesteak*

**(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 26.50**

**toasts et beurre**

*Hausgemachtes Auberginen-Tatar mit Toast und Butter*

**Assiette de légumes 23.50**

*Gemüseteller*

**Emincé végétarien 30.50**

**a la base du blé, sauce à la crème de champignons de luxe avec du riz**

*Veganes Geschnetzeltes (Weizenbasis) mit Edelpilzrahmsauce mit Reis*

## **Poissons / Fisch**

**Filets de perche frits, 39.50**

**sauce tartare**

*Eglifilet fritiert, Tartarsauce*

**petite portion 30.50**

*kleine Portion*

**Filets de perche meunière 39.50**

*Eglifilet gebraten*

**petite portion 30.50**

*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*

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

**pommes allumettes, riz, nouilles au beurre , pommes nature ;**

**ainsi qu'une sauce ou un beurre fait maison : Béarnaise / beurre aux chilis / café de paris.**

**Roesti / spaetzli + 4.50**

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

**Rösti / Spetzli + 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	Argentine, Uruguay
Bœuf Entrecote parisienne	Suisse
poissons	Suisse et poland
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, Polen</i>
<i>Kalb</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Muscheln</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Poulet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rinds Filet</i>	<i>Argentinien , 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*

**Nos partenaires / *Unsere Partner***

**Alloboisson, Matran**

**Bonvin 1858, Sion**

**Eggenschwiler, Zuchwil**

**Fideco, Morat**

**Gastropilze GmbH, Morat**

**Gauch Cave des Rochers, Düdingen**

**Nestlé Waters, Henniez**

**Stardrinks, Belp**

**Transgourmet, Crissier**

### **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	4.80	9.60	14.40	24.00
<b>Johannisberg</b> Johannisberg	4.80	9.60	14.40	24.00
<b>Vins du moment</b> , demander au personnel	6.00	12.00	18.00	30.00

### **Rosé / Rose**

<b>Rosé Badaud</b> Gamay. D. de Villarose, Mur	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

### **Rouge / Rot**

<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>Primitivo Salento</b>	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>Vins du moment</b> , demander au personnel	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>Cornalin AOC</b> 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

<b>Bataille de Morat</b> , Chasselas (Sélections) A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH	2020	70cl	<b>42.00</b>
<b>Hotel Richard</b> , Chasselas Schmutz Vins SA, 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>Chardonnay</b> , 100 %Chardonnay Domaine de Villarose, Mur, CH	2021	75cl	<b>49.00</b>
<b>Pinot Gris</b> , Pinot Gris Domaine J.D et F. Chervet, Praz Vully, CH	2021	75cl	<b>49.00</b>

#### Lavaux

<b>Dézaley Marsens</b> Chasselas Les Frères Dubois SA, Cully, CH	2019	70cl	<b>52.00</b>
---	------	------	--------------

#### Valais

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

### Rosé / Rose

#### Vully

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

#### Valais

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



## **Rouge / Rot**

### **Vully**

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

### **Valais**

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

### **Tessin**

<b>San Zeno, Merlot Classico</b> , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2018	75cl	<b>62.00</b>
<b>Castelrotto Ticino Riserva</b> , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2017	75cl	<b>72.00</b>
<b>Quattromani</b> , 100 % Merlot Guido Brivio, Angelo Dellea, Felciano Galdi et Claudio Tamborini	2020	75cl	<b>88.00</b>
<b>Vigna Vecchia</b> , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2013	75cl	<b>92.00</b>
<b>Castello di Cantone</b> , 100 % Merlot Riserva Castello di Cantone SA, 6825 Capolago, CH	2018	75cl	<b>102.00</b>

### **Piémont**

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

## Toscane

**Colle Massari, Poggio Lombrone**, 100% Sangiovese 2015 75cl **92.00**  
Colle Massari Spa, Società Agricola Cinigiano, IT

## Vénétie

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

## Sardaigne

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

## Languedoc-Roussillon, Corbières

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

## Bourgogne

**Santenay 1er cru**, 100% Pinot Noir 2019 75cl **59.00**  
Domaine Claude Nouveau, Santenay, FR

**Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière** 2018 75cl **65.00**  
100% Pinot Noir, Alexandre Parigot A. Melosiex Côte d'Or, FR

## Côtes du Rhône

**Les P'tits Galets Rouge IGP** 2019 75cl **39.00**  
Marselan, Merlot, Syrah, Rocca Maura

**Orca, Veilles Vignes**, 90% Grenache, 10% Syrah 2019 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

## Catalunya

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

## Campo di Borja

**El Casetero Old vines D.O.** 100% Garnacha 2020 75cl **49.00**  
Diverse Spanien, 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 2014 75cl **88.00**  
Maetiera Dominum S.L. San Vincente de la Sonsierra, ES

## **Alentejo**

<b>Monte Velho Tinto</b>	2020	75cl	<b>39.00</b>
Touriga Nacional Aragonez Syrah Trincadeira, ES			
<b>Freixo Terroir Tinto Alentejo D0</b>	2019	75cl	<b>42.00</b>
40% Alicante Bouschet, 30% Touriga Nacional, 30% Cabernet Sauvignon Herdade do Freixo, ES			

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

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

<b>Minéral / Mineral</b>		<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</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 / Flaschen</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 / Bier</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 / Fruchtsäfte</b>		<b>20cl</b>		
<b>Orange, Tomate</b>		5.00		
<b>Apéritifs / Aperitif</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>Scheibel Himbeerengeist</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>6.50</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>Urschwyzzer Kirsch</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Pomme pur</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 Moscato</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>9.50</b>
<b>Bätzi</b>	45.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>

## **Calvados, Cognac et Whiskey**

<b>Red Label</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>8.00</b>
<b>Jack Daniel</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>9.50</b>
<b>Gin E7 Escape</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>

## **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>