



Andrà Frick chef de cuisine depuis 2009 vous propose

Coquilles St. Jacques grillées accompagnées d'une salade de haricots noirs

Grillierte Jakobsmuscheln mit Salat von schwarzen Bohnen

Crème de choux de milan avec gremolata de noix

Wirsingcremesuppe mit Wallnuss-Gremolata

**Médallions de Filet de bœuf accompagnés d'un mélange noble de champignons
spätzli maison et sa garniture de légumes**

Medailton vom Rindsfilet auf Edelpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzlen und Gemüse garnitur

Sabayon (contient de l'alcool)

Sabayone (alkoholhaltig)

Menu complet

86.50

Silvia vous propose

Falafels aux betteraves rouges accompagnés d'une salade de haricots noirs

Rote Beete Falafel mit Salat von schwarzen Bohnen

Crème de choux de milan avec gremolata de 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

Falafels aux betteraves 15.50

rouges avec salade

de 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 de 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 de noix

Wirsingcremesuppe mit Wallnuss-Gremolata

Plats / Hauptgänge

Emincé de foie de veau 39.50

aux herbes et roesti

Geschnetzette 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

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	2021	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	2021	75cl	46.00
Chardonnay , 100 %Chardonnay 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
--	------	------	--------------

Toscane

Calasera Vermentino IGT 100% Vermentino, Agricoltori del Chianti Geographico, , Chianti IT	2021	75cl	49.00
--	------	------	--------------

Rosé / Rose

Vully

Œil de Perdrix , Pinot Noir D. de Villarose, Mur, CH	2022	75cl	39.00
--	------	------	--------------

Valais

Dahu , Vin du pays Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2021	75cl	41.00
---	------	------	--------------

Rouge / Rot

Vully

Pinot Noir A. Derron et Fils, Môtier, CH	2022	75cl	46.00
Le Tonnelier Pinot Noir Pascal Matthey, Vallamand, CH	2020	75cl	46.00

L'Aristocrate , Assemblage Domaine de Villarose, Mur, CH	2020	75cl	53.00
Syrus , Assemblage Cave aux Hirondelles, Praz, CH	2019	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	2022	75cl	61.00
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	2020	75cl	72.00
Tessin			
San Zeno, Merlot Classico , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2019	75cl	62.00
Castelrotto Ticino Riserva , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2020	75cl	72.00
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
Piémont			
Barbera d'Asti « Fontana » , 100% Barbera La Ballerina Società Agricola, Montegrosso, IT	2018	75cl	54.00
Langhe Nebbiolo BelColle DOC , 100% Nebbiolo Imbottigliato da Belcolle S.R.L. S.Stefano Belba, IT	2021	75cl	56.00
La Spinetta Barolo Garretti , 100% Nebbiolo La Spinetta Crinzane Cavour, IT	2017	75cl	94.00
Toscane			
Contessa di Radda Chianti Classico 100% Sangiovese ,Colle Agricoltori del Chianti Geographico, , Chianti IT	2018	75cl	55.00
Colle Massari, Poggio Lombrone 100% Sangiovese, Colle Massari Spa, Società Agricola Cinigiano, IT	2012	75cl	92.00

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 Longueroc Cuvée Réservee 2019 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, 2020 75cl **38.00**
Carignan, Grenache Noir

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

Monte Velho Tinto 2021 75cl **39.00**

Touriga Nacional Aragonez Syrah Trincadeira, ES

Freixo Terroir Tinto Alentejo D0 2019 75cl **42.00**

40% Alicante Bouschet, 30% Touriga Nacional, 30% Cabernet Sauvignon
Herdade do Freixo, 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 / 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	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 / Bier		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 / Fruchtsäfte		20cl		
Orange, Tomate		5.00		
Apéritifs / Aperitif				
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
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
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 Moscato	42.0 Vol%	2cl	9.50
Bätzi	45.0 Vol%	2cl	5.00

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