



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

**Salade printanière accompagnée des crevettes (black tigers) grillées  
et la sauce à salade maison**

*Frühlings Salat garniert mit grillierten Crevetten und Hausdressing*

\*\*\*

**Soupe à la sauge**

*Salbeisüppchen*

\*\*\*

**Filet de brochet (lac de Morat) meunière avec asperges du seeland et pommes nature**

*Hechtfilet gebraten (Murtensee) mit Seeländer - Spargeln und Salzkartoffeln*

\*\*\*

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

**avec la glace vanille (20min)**

*Sabayon limoncello (alkoholhaltig) mit Vanilleeis (20min)*

**Menu complet      82.00**



**Notre menu végétan**  
**Choisi pour vous**  
**par Silvia**

**Tartare d'aubergines maison et toast**

*Hausgemachtes Auberginen-Tatar mit Toast*

\*\*\*

**Soupe à la sauge**

*Salbeisüppchen*

\*\*\*

**Emincé végétarien au ragout des asperges et riz**

*Veganes Geschnetzeltes mit Spargelragout und Reis*

\*\*\*

**Fraises suisses**

*Schweizer Erdbeeren*

**Menu complet      61.00**

## Entrées / Vorspeisen

**Salade de saison** 9.50

*Blattsalate*

**Salade mêlée** 10.50

*(Peut contenir du céleri)*

*Gemischter Salat*

*(kann Sellerie enthalten)*

**Les 6 escargots gratinés** 15.50

**au café de Paris maison**

*6 Schnecken überbacken mit hausgemachter*

*Kräuterbutter*

**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*

**Salade printanière** 20.50

**accompagne des crevettes**

**(black tigers) grillées**

**et la sauce a salade maison**

*Frühlings Salat garniert mit grillierten*

*Crevetten und Hausdressing*

**Tatare de bœuf,** 22.50

**toasts et beurre**

*Hausgemachtes Rindstatar,*

*Toast und Butter*

## Soupe

**Soupe à la sauge** 9.50

*Salbeisüppchen*

## 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)** 43.50

**(250gr)** 48.50

**Filet de bœuf**

*Rindsfilet*

**(190gr)** 49.50

**(250gr)** 55.50

**Surf & Turf**

*(Filet de bœuf et crevettes)*

*(Rindsfilet mit Crevetten)*

**(170gr)** 54.50

**(210gr)** 59.50

## **Sans Viandes / ohne Fleisch**

**Tartare d'aubergines** 26.50

**toasts et beurre**

*Hausgemachtes Auberginen-Tatar mit Toast und Butter*

**Assiette de légumes** 24.50

*Gemüseteller*

**Emincé végétarien** 30.50

**a la base du blé, ragout des asperges du seeland et du riz**

*Veganes Geschnetzeltes (Weizenbasis) mit Seeländer-Spargelraougt und 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 ou amandes** +1.00

*mit Kapern oder Mandeln*

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

*- an Pastis-Safransauce*

**-sauce au tartare** +2.00

*mit Tartarsauce*

**Filet de brochet meunière**

**(lac de morat)** 46.50

*Hechtfilet gebraten (Murten See)*

**Crevettes grillées à l'ail**

**et chili** 38.50

*Grillierte Crevetten mit Knoblauch und Chili*

**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** + 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** + 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

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

*Unsere Preise sind in Schweizerfranken*

*Herkunft des Fleisches, Wild, und Fisch:*

<i>Black Tiger</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Fisch</i>	<i>Schweiz, Polen</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>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**

**Cave des Rochers, Düdingen**

**Eggenschwiler, Zuchwil**

**Fideco, Morat**

**Gastropilze GmbH, Morat**

**Maye, Riddes**

**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	4.10	8.20	12.30	20.50
<b>Vully</b> Chasselas A.Derron et Fils, Môtier				20.50
<b>Yvorne</b> Chasselas	4.80	9.60	14.40	24.00
<b>Johannisberg</b> Johanisberg	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>Rosé / Rose</b>				
<b>Rosé Badaud</b> Gamay. D. de Villarose, Mur	4.30	8.60	12.90	21.50
<b>Œil de Perdrix</b> Pinot noir D. de Villarose, Mur	6.00	12.00	18.00	30.00
 <b>Rouge / Rot</b>				
<b>Goron</b>	4.10	8.20	12.30	20.50
<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>Vins du moment</b> demander au personnel	6.00	12.00	18.00	30.00

**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> , 100% Chasselas (Sélections) A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH	2021	70cl	<b>42.00</b>
<b>Hotel Richard</b> , 100% Chasselas Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH	2020	75cl	<b>46.00</b>
<b>Pinot blanc</b> , 100% Pinot blanc Cave aux Hirondelles, Praz Vully, CH	2021	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> , 100% Pinot Gris Domaine J.D et F. Chervet, Praz Vully, CH	2021	75cl	<b>49.00</b>

#### Lavaux

<b>Dézale, Marsens</b> , 100% Chasselas Les Frères Dubois SA, Cully, CH	2019	70cl	<b>52.00</b>
--	------	------	--------------

#### Valais

<b>Plan Loggiers 3</b> Pinot blanc, Sylvaner, Sauvignon blanc Maye, Riddes, CH	2021	75cl	<b>42.00</b>
<b>Johannisberg Feuergold</b> Maye, Riddes, CH	2021	75cl	<b>42.00</b>
<b>Cuvee Blanche Madame Rosmarie</b> Petit Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner Adrian & Diego Mathier - Nouveau Salquenen	2021	75cl	<b>55.00</b>
<b>Cuvée 1858 blanc AOC</b> , Assemblage Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2019	70cl	<b>62.00</b>

#### Toscane

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

### Rosé / Rose

#### Vully

<b>Œil de Perdrix</b> , 100% Pinot Noir Domaine de Villarose, Mur, CH	2022	75cl	<b>44.00</b>
--	------	------	--------------



## Rouge / Rot

### Vully

<b>Pinot Noir</b> A. Derron et Fils, Môtier, CH	2022	75cl	<b>46.00</b>
<b>Le Tonnelier</b> Pinot Noir Pascal Matthey, Vallamand, CH	2020	75cl	<b>46.00</b>
<b>L'Aristocrate</b> , Assemblage Domaine de Villarose, Mur, CH	2020	75cl	<b>53.00</b>
<b>Syrus</b> , Assemblage Cave aux Hirondelles, Praz, CH	2019	75cl	<b>57.00</b>
<b>Vully Rouge</b> , Garanoir, Gamaret und Blauburgunder Domaine J.D et F. Chervet, Praz Vully, CH	2021	75cl	<b>59.00</b>
<b>Oppidum</b> , Assemblage barrique A. Derron et Fils, Môtier, CH	2022	75cl	<b>61.00</b>

### Valais

<b>Humagne Rouge La Chassenarde</b> Maye, Riddes, CH	2021	75cl	<b>57.00</b>
<b>Cuvée 1858 Rouge AOC VS</b> , Assemblage Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2020	75cl	<b>72.00</b>

### Tessin

<b>San Zenò, Merlot Classico</b> , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2019	75cl	<b>62.00</b>
<b>Castelrotto Ticino Riserva</b> , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2020	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 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>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

**Contessa di Radda Chianti Classico** 2018 75cl **55.00**  
100% Sangiovese, Colle Agricoltori del Chianti Geographico, , Chianti IT

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

## Puglia

**Primitivo Puglia I.G.T** 2021 75cl **42.00**  
Imottiglato da .M.S.L Milao, IT

## Vénétie

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

## Sardegna

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

## Languedoc-Roussillon, Corbières

**Domaine de Longueroche 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, Vieilles 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

**Mineral ouverte / OFFENAUSSCHANK**

	<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Thé froid, Coca Cola, Citron, Grapefruit, Tonic</b>	3.80	4.50	5.80
<b>Henniez verte / bleu</b>	3.80	4.50	5.80

**Bouteilles / Flaschen**

	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>	<b>1Litre</b>
<b>Rivella rouge / bleu</b>	5.00		
<b>Henniez, verte / bleu</b>	5.00	6.00	10.00
<b>Coca Cola zero, Coca Cola, Ramseier</b>	5.00		
<b>Sure Most, Cidre</b>	6.00		
<b>Schweppes bitter lemon</b>	<b>19cl</b>		4.70
<b>San Pellegrino Bitter</b>	<b>9.5cl</b>		4.50

**Bière / Bier**

	<b>20cl</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Eichhof pression</b>	3.90	4.30	5.90
<b>Eichhof Lager (Bouteille)</b>			5.90
<b>Erdinger Bière blanche</b>		5.50	
<b>Eichhof (sans alcool)</b>		4.90	

**Jus de Fruits / Fruchtsäfte**

	<b>20cl</b>
<b>Orange, Tomate</b>	5.00

**Apéritifs / Aperitif**

<b>Ricard</b>	45.0 Vol%	2cl	<b>4.50</b>
<b>Absinthe</b>	53.0 Vol%	2cl	<b>4.50</b>
<b>Martini blanc / Rouge</b>	15.0 Vol%	4cl	<b>6.00</b>
<b>Cynar</b>	16.5 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>Porto rouge</b>	19.5 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 pruneaux</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>5.00</b>
<b>Urschwyzer 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>Laubengeist, maison</b>	41.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Marc du Vully</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>Grappa Sibona Barolo</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>10.50</b>
<b>Grappa Sibona Moscato</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>10.50</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>4.10</b>
<b>Café renversé / Cappuccino</b>	<b>4.60</b>
<b>Double Espresso</b>	<b>5.70</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 4.30</b>
<b>Lait chaud / froid</b>	<b>2dl 3.50</b>
<b>Thé, divers arômes</b>	<b>4.10</b>