



Andrà Frick chef de cuisine depuis 2009 vous propose

Gazpacho

Kalte spanische Suppe

Crevettes grilles garnie des salades et sauce yaourt et faneth

Gegrillte Crevetten mit Salaten garniert an Jogurt-Dill-Sauce

Filet de brochet (lac de Morat) meunière beurre aux mélisse-citronnelle et pommes natures

Hechtfilet gebraten (Murtensee) Zitronenmelissen Butter 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

Gazpacho

Kalte spanische Suppe

Tartare d'aubergines maison

Hausgemachtes Auberginen-Tatar

Emincé végétarien au ragout des légumes d'été et riz

Veganes Geschnetzeltes mit Sommergemüse-Ragout und Reis

Menu complet 56.50

Entrées / Vorspeisen

Salade de saison 9.50

Blattsalate

Salade mêlée 10.50

(Peut contenir du céleri)

Gemischter Salat (kann Sellerie enthalten)

Les 6 escargots 15.50

gratinés au beurre des herbes maison

6 Schnecken überbacken mit hausgemachter

Kräuterbutter

Les faux escargots 15.50

(dés de filet de bœuf)

gratinés au beurre des herbes maison

Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel)

überbacken mit hausgemachter

Kräuterbutter

Tartare d'aubergines 16.50

toasts et beurre

Hausgemachtes Auberginen-

Tatar mit Toast und Butter

Crevettes grillées garnie 20.50

des salades, sauce yaourt et l'aneth

Gegrillte Crevetten mit Salaten garniert

an Jogurt-Dill-Sauce

Tatare de bœuf, toasts et beurre 22.50

Hausgemachtes Rindstatar, Toast und Butter

Soupe

Gazpacho 9.50

Kalte spanische Suppe

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 légumes d'été

et du riz

Veganes Geschnetzeltes (Weizenbasis)

mit SommerGemüseRagout und Reis

Poissons / Fisch

Filets de perche frits, 39.50

sauce tartare

Eglifilet frittiert, 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, Beurre citronnelle au mélisse.

Roesti + 4.50

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

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

Blanc / Weiss	1dl	2dl	3dl	5dl
Vully Chasselas Domaine de Villarose, Mur	4.10	8.20	12.30	20.50
Vully Chasselas A.Derron et Fils, Môtier				20.50
Yvorne Chasselas	4.80	9.60	14.40	24.00
Johannisberg Johannisberg	6.00	12.00	18.00	30.00
Vins du moment demander au personnel	6.00	12.00	18.00	30.00
 Rosé / Rose				
Rosé Badaud Gamay. D. de Villarose, Mur	4.30	8.60	12.90	21.50
Œil de Perdrix Pinot noir D. de Villarose, Mur	6.00	12.00	18.00	30.00
 Rouge / Rot				
Goron	4.10	8.20	12.30	20.50
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
Vins du moment 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

Bataille de Morat , 100% Chasselas (Sélections) A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH	2021	70cl	42.00
Hotel Richard , 100% Chasselas Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH	2020	75cl	46.00
Pinot blanc , 100% Pinot blanc Cave aux Hirondelles, Praz Vully, CH	2021	75cl	46.00
Chardonny , 100 %Chardonay Domaine de Villarose, Mur, CH	2021	75cl	49.00
Pinot Gris , 100% Pinot Gris Domaine J.D et F. Chervet, Praz Vully, CH	2021	75cl	49.00

Valais

Plan Loggiers 3 Pinot blanc, Sylvaner, Sauvignon blanc Maye, Riddes, CH	2021	75cl	42.00
Johannisberg Feuergold Maye, Riddes, CH	2021	75cl	42.00
Cuvee Blanche Madame Rosmarie Petit Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner Adrian & Diego Mathier - Nouveau Salquenen	2021	75cl	55.00
Humagne blanc les Pyramides Adrian & Diego Mathier - Nouveau Salquenen	2022	75cl	58.00
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	41.00
--	------	------	--------------

Rosé / Rose

Vully

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

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 , Garanoir, Gamaret und Blauburgunder 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 La Chassenarde Maye, Riddes, CH	2021	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 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	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			

Vénétie

Amarone della Valpolicella Poésie	2016	75cl	82.00
100% Amarone, 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			
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			

Rioja

QP Vintage D.O.C., Tempranillo, Graciano, Garnacha	2014	75cl	88.00
Maetiera Dominum S.L. San Vicente 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

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

Bouteilles / Flaschen

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

Bière / Bier

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

Jus de Fruits / Fruchtsäfte

	20cl
Orange, Tomate	5.00

Apéritifs / Aperitif

Ricard	45.0 Vol%	2cl	4.50
Absinthe	53.0 Vol%	2cl	4.50
Martini blanc / Rouge	15.0 Vol%	4cl	6.00
Cynar	16.5 Vol%	4cl	6.00
Suze	20.0 Vol%	2cl	6.00
Campari	23.0 Vol%	4cl	6.00
Porto rouge	19.5 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 pruneaux	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
Laubengeist, maison	41.0 Vol%	2cl	5.00
Marc du Vully	42.0 Vol%	2cl	5.50
Grappa Sibona Barolo	42.0 Vol%	2cl	10.50
Grappa Sibona Moscato	42.0 Vol%	2cl	10.50
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	4.10
Café renversé / Cappuccino	4.60
Double Espresso	5.70
Coretto	6.00
Café Fertig / Thé Rhum / Thé Vin	6.00
Ovomaltine / Chocolat chaud / froide	2dl 4.30
Lait chaud / froid	2dl 3.50
Thé, divers arômes	4.10