



## **Andràs vous propose Le menu de chasse**

**Soupe crémeuse aux tisanes à base de pommes de terre et céleri**  
*sämiges Kräutertee-Süppchen auf Kartoffel - Sellerie Basis*

\*\*\*

**Charcuterie du chasse séché (Filet de sanglier et bresaola de cerf)**  
**garni des poires caramélisés au beurre**  
*Trockenfleischteller (Wildschweinfilet und Hirsch Bresaola) mit Butterkaramell - Birnen garniert*

\*\*\*

**Escalope de chevreuil à la sauce aux baies d'argousier affiné au laubengeist**  
**garniture de chasse**  
*Rehschnitzel an Sanddornbeeren -LaubengeistSauce und Wildgarnitur*

\*\*\*

**Vermicelle** (contient de l'acool)  
**Vermicelle** (alkoholhaltig)

**Menu complet, sans changements**

**82.50**



## Notre menu végétarien

**Soupe crémeuse aux tisanes à base de pommes de terre et céleri**

*sämiges Kräutertee-Süppchen auf Kartoffel - Sellerie Basis*

\*\*\*

**Boules d'Okara à la base de tofu, garni des poires caramélisés à la margarine**

*Okara -Bällchen auf Tofu Basis, mit MargarineKaramell - Birnen garniert*

\*\*\*

**Emincé végétarien (à la base du soja) sauce des champignons Hubertus avec du riz**

*Veganes Geschnetzeltes auf Sojabasis an Hubertuspilzrahmsauce mit Reis*

\*\*\*

**Sorbet pommes, sans alcool**

*Apfel Sorbet, ohne Alkohol*

**Menu complet, sans changements**

**76.50**

## **La Chasse / Wild**

### **Entrées / Vorspeisen**

#### **Soupe crémeuse 10.50**

aux tisanes à base de pommes de terre  
et céleri, sans lactose  
*sämiges Kräutertee-Süppchen  
auf Kartoffel - Sellerie Basis*

#### **Salade de doucette 14.50**

œuf et lardons  
*Nüsslersalat mit Ei und Speck*

#### **Boules d'Okara 21.50**

à la base de tofu,  
garni des poires caramélisés à la margarine  
*Okara - Bällchen auf Tofu Basis, mit  
MargarineKaramell - Birnen garniert*

#### **Charcuterie 21.50**

du chasse séché (Filet de sanglier,  
et bresaola de cerf)  
garni des poires caramélisés au beurre  
*Trockenfleischteller  
(Wildschweinfilet und Hirsch Bresaola)  
mit Butterkaramell - Birnen garniert*

#### **Tartare de cerf 23.50**

affinée avec notre Laubengeist,  
*Hirschtartar mit unserem Laubengeist  
verfeinert*

## **Plats / Hauptgänge**

#### **Osso bucco de cerf 28.50**

*Hirsch Haxen*

#### **Assiette de chasse 33.50**

(sans viande) avec vol en vent,  
sauce des champignons Hubertus  
*Wildteller ohne Fleisch mit Pastelli  
mit HubertusPilzrahmsauce*

#### **Emincé végétarien 35.50**

(à la base du soja)  
sauce des champignons Hubertus  
*Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis an  
Hubertuspilzrahmsauce*

#### **Tartare de cerf 38.50**

affinée de notre Laubengeist  
*Hirschtartar  
mit unserem Laubengeist verfeinert*

#### **Emincé de gibier 39.50**

sauce aux champignons Hubertus  
*Wildgeschnetzeltes  
an Hubertuspilzrahmsauce*

#### **Civet du chamois maison 41.50**

*Hausgebeitzer Pfeffer vom Gemsi*

#### **Escalope de chevreuil 43.50**

à la sauce aux baies d'argousier  
affiné au laubengeist  
*Rehschnitzel an  
Sanddornbeeren -LaubengeistSauce*

## Entrées / Vorspeisen

<b>Salade de saison</b>	<b>9.50</b>
<i>Blattsalate</i>	
<b>Salade mêlée</b>	<b>10.50</b>
<i>(Peut contenir du céleri)</i>	
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>(kann Sellerie enthalten)</i>	
<b>Les 6 escargots</b>	<b>16.50</b>
<i>gratinés au beurre maison</i>	
<i>6 Schnecken mit hausgemachter</i>	
<i>Butter überbacken</i>	
<b>Les faux escargots</b>	<b>16.50</b>
<i>(dés de filet de bœuf)</i>	
<i>gratinés au beurre maison</i>	
<i>Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel)</i>	
<i>mit hausgemachter Butter überbacken</i>	
<b>Tatare de bœuf suisse</b>	<b>22.50</b>
<i>toasts et beurre</i>	
<i>Schweizer Rindstatar, Toast und Butter</i>	

## Plats / Hauptgänge

<b>Emincé de foie de veau</b>	<b>39.50</b>
<b>aux herbes et roesti</b>	
<i>Geschnetzelle Kalbsleber mit</i>	
<i>Kräutern und Butterrösti</i>	
<b>Stroganov filet de bœuf</b>	<b>42.50</b>
<i>Stroganoff vom Rindsfilet</i>	
<b>Tartare de bœuf suisse</b>	
<b>(200gr)</b>	<b>35.50</b>
<b>(300gr)</b>	<b>42.50</b>
<i>avec Toast OU allumettes</i>	
<i>Schweizer Rinds-Tatar mit Toast ODER</i>	
<i>allumettes</i>	
<b>Steak de porc</b>	
<i>Schweinesteak</i>	
<b>(190gr)</b>	<b>33.50</b>
<b>(250gr)</b>	<b>38.50</b>
<b>Entrecôte parisienne de bœuf</b>	
<i>Rindshohrückensteak</i>	
<b>(190gr)</b>	<b>42.50</b>
<b>(250gr)</b>	<b>46.50</b>
<b>Filet de bœuf</b>	
<i>Rindsfilet</i>	
<b>(190gr)</b>	<b>49.50</b>
<b>(250gr)</b>	<b>54.50</b>
<b>Sans Viandes / ohne Fleisch</b>	
<b>Assiette de légumes</b>	<b>23.50</b>
<i>Gemüseteller</i>	

## 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 tartare +2.00**

*mit Tartarsauce*

**En plus la garniture de légumes,**

**un accompagnement à choix;**

**pommes allumettes, riz,**

**nouilles au beurre ,**

**ainsi qu'une sauce**

**ou un beurre fait maison : Béarnaise /**

**beurre aux chilis / café de paris**

**Roesti + 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.*

## Origine de la viande, du gibier et du poisson,

poulet	Suisse, Slovénie
jambon	Suisse
porc	Suisse
bœuf	Suisse, Uruguay, Paraguay, Australie
poissons	Suisse et Estonie, Russie
La chasse	Autriche, Allemagne et UE.
crevettes	Vietnam
moules	France

## Herkunft des Fleisches, Wild, und Fisch:

Poulet	Schweiz, Estland, Slowenien
Schinken	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Uruguay, Paraguay Australien
Fisch	Schweiz, Estland, Russland
Wild	Österreich, Deutschland und EU
Black Tiger	Vietnam
Muscheln	Frankreich

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

*Unsere Preise sind in Schweizerfranken  
und Mehrwertsteuer inklusive*

## Informations générales

Pour des informations plus détaillées sur les prix en CHF, y compris la TVA, la déclaration des marchandises et les informations sur les allergies, veuillez vous référer au menu.

Nous attirons également votre attention sur le fait que le paiement individuel n'est plus possible pour les entreprises et les groupes de 8 personnes ou plus. A moins que la consommation totale ne soit divisée par le nombre de participants.

Les clients qui souhaitent payer par carte de crédit sont informés que le montant minimum est de CHF 20.00.

Concernant notre carte des vins, nous tenons à préciser que la carte n'est pas ajustée à chaque changement de millésime. Cependant, notre personnel se fera un plaisir de vous fournir de plus amples informations.

## Allgemeine Informationen

Bei genaueren Informationen bezüglich der Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer, Warendecklaration und Angaben zu Allergien, bitten wir Sie die Speisekarte zu beachten.

Des Weiteren wollen wir Sie darauf aufmerksam machen, dass für Gesellschaften und Gruppen ab 8 Personen ein Einzelkasso **NICHT** mehr möglich ist. Sofern das Total der Konsumation nicht durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt wird.

Kunden die mit einer Kreditkarte bezahlen möchten, werden darauf hingewiesen, dass der Mindestbetrag CHF 20.00 beträgt.

Bezüglich unserer Weinkarte möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die Karte nicht bei jeder Jahrgangsänderung angepasst wird. Unser Personal steht Ihnen bei weiteren Auskünften jedoch gerne zur Verfügung.

## 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	4.20	8.40	12.60	21.00
<b>Vully</b> Chasselas A.Derron et Fils, Môtier				21.00
<b>Yvorne</b> Chasselas	4.80	9.60	14.40	24.00
<b>Johannisberg</b> Les fils Maye SA, 1908 Riddes, CH	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>Weinschorle süss/sauer</b>		6.00		
<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> Domaine de Villarose, Mur	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>Rouge / Rot</b>				
<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	2023	70cl	<b>44.00</b>
<b>En Chambaz</b> , 100% Chasselas Domaine de Chambaz, Môtier Vully, CH	2023	70cl	<b>44.00</b>
<b>Hotel Richard</b> , 100% Chasselas Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH	2023	75cl	<b>46.00</b>
<b>Pinot blanc</b> , 100% Pinot blanc Cave aux Hirondelles, Praz Vully, CH	2023	75cl	<b>49.00</b>
<b>Pinot Gris</b> , 100% Pinot Gris Domaine J.D et F. Chervet, Praz Vully, CH	2023	75cl	<b>49.00</b>

#### Valais

<b>Johannisberg Feuergold</b> Les fils Maye SA, 1908 Riddes, CH	2023	75cl	<b>45.00</b>
<b>Cuvée 1858 blanc AOC</b> , Assemblage Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2019	70cl	<b>62.00</b>

#### Tessin

<b>Pinot Grigio delle Venezie</b> , 100% Pinot Gris Azienda Agricola Dissenga Francesco, Annone Veneto, IT	2022	75cl	<b>45.00</b>
---	------	------	--------------

### Rosé / Rose

#### Vully

<b>Œil de Perdrix</b> , 100% Pinot Noir Domaine de Villarose, Mur, CH	2023	75cl	<b>45.00</b>
--	------	------	--------------



## Rouge / Rot

### Vully

<b>Pinot Noir</b> A. Derron et Fils, Môtier, CH	2023	75cl	<b>48.00</b>
<b>Le Tonnelier</b> Pinot Noir Pascal Matthey, Vallamand, CH	2021	75cl	<b>48.00</b>
<b>L'Aristocrate</b> , Assemblage Domaine de Villarose, Mur, CH	2022	75cl	<b>53.00</b>
<b>Noblesses</b> les Assemblages Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon Cave et Domaine du petit Château SA, Fam.Simonet, Môtier, CH	2021	75cl	<b>53.00</b>
<b>Syrus</b> , Assemblage Cave aux Hirondelles, Praz, CH	2021	75cl	<b>57.00</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 Zeno, Merlot Riserva</b> , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2020	75cl	<b>62.00</b>
--	------	------	--------------

### Piémont

<b>Barbera d'Asti, Fontana</b> 100 Barbera, La Ballerina Società Agricola, Montegrosso d'Asti, IT	2018	75cl	<b>58.00</b>
<b>Langhe Nebbiolo Masseria</b> 100% Nebbiolo Imbottigliato da Masseria, Alba, IT	2021	75cl	<b>59.00</b>

### Toscane

<b>Contessa di Radda Chianti Classico</b> 100% Sangiovese, Colle Agricoltori del Chianti Geographico, , Chianti IT	2019	75cl	<b>55.00</b>
<b>Colle Massari, Poggio Lombrone</b> 100% Sangiovese, Colle Massari Spa, Società Agricola Cinigiano, IT	2015	75cl	<b>87.00</b>

## Vénétie

<b>Rocca Sveva Ripasso Superiore</b>	2017	75cl	<b>59.00</b>
70% Corvina, 15% Rondinella, 15% Molinara, Cantina di Soave, IT			
<b>Amarone della Valpolicella Poésie</b>	2017	75cl	<b>82.00</b>
100% Amarone, Cantine di Soave, IT			

## Bourgogne

<b>Santenay 1er cru</b> , 100% Pinot Noir	2020	75cl	<b>63.00</b>
Domaine Claude Nouveau, Santenay, FR			

## Côtes du Rhône

<b>Crozes-Hermitage AOC</b>	2020	75cl	<b>58.00</b>
100 % Syrah, E.Guiga, FR			
<b>Châteauneuf-du-Pape</b>	2020	75cl	<b>72.00</b>
65% Grenache, 10% Syrah, 15% Mourvèdre, 10% Cinsault Châteauneuf-du-Pape, FR			

## Portugal

<b>Peter and the Wolf, Reserva</b>	2020	75cl	<b>51.00</b>
Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Castelão Casal Branco, Portugal			

## Vins Mousseux et doux / Schaum- und Süsweine

<b>Moscato d'Asti</b>		10cl	<b>8.00</b>
<b>Prosecco</b>		10cl	<b>8.00</b>
		75cl	<b>49.00</b>
<b>Champagne Taittinger, brut Reserve</b>		75cl	<b>88.50</b>
Ancienne Maison Fourneaux Forest fondée en 1734 à Reims			

**Nos partenaires / *Unsere Partner***

**Alloboisson, Matran**

**Bonvin 1858, Sion**

**Cave des Rochers, Düdingen**

**Eggenschwiler, Zuchwil**

**Fideco, Morat**

**Gastropilze GmbH, Morat**

**Il Grapolo, Sugiez**

**Maye, Riddes**

**Nestlé Waters, Henniez**

**Stardrinks, Belp**

**Transgourmet, Crissier**

**Mineral ouverte / OFFENAUSSCHANK**

	20cl	30cl	50cl
<b>Thé froid, Coca Cola, Citron</b>	<b>3.70</b>	<b>4.00</b>	<b>5.10</b>
<b>Henniez verte / bleu</b>	<b>3.70</b>	<b>4.00</b>	<b>5.10</b>

**Bouteilles / Flaschen**

	33cl	50cl	1Litre
<b>Rivella rouge / bleu</b>	<b>4.90</b>		
<b>Henniez, verte / bleu</b>	<b>4.90</b>	<b>6.00</b>	<b>10.00</b>
<b>Caraffe d'eau</b>			<b>3.50</b>
<b>Coca Cola zero, Coca Cola, Ramseier</b>	<b>4.90</b>		
<b>Sure Most, Cidre</b>		<b>6.00</b>	
<b>Schweppes bitter lemon, Tonic</b>	20cl		<b>4.70</b>
<b>Chinotto</b>	20cl		<b>4.70</b>
<b>Orangina</b>	25cl		<b>4.70</b>
<b>San Pellegrino Bitter</b>	9.5cl		<b>4.50</b>

**Bière / Bier**

	20cl	30cl	50cl
<b>Eichhof pression</b>	<b>3,90</b>	<b>4.20</b>	<b>6.00</b>
<b>Eichhof Lager (Bouteille)</b>			<b>6.00</b>
		33cl	
<b>Erdinger Bière blanche</b>		<b>5.50</b>	
<b>Eichhof (sans alcool)</b>		<b>5.50</b>	
<b>Erdinger Bière blanche, Grapefruit, (sans alcool)</b>		<b>5.50</b>	
<b>Misty Cave sans alcool)</b>		<b>6.00</b>	

**Jus de Fruits / Fruchtsäfte**

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

**Apéritifs / Aperitif**

<b>Ricard</b>	45.0 Vol%	2cl	<b>4.80</b>
<b>Absinthe</b>	53.0 Vol%	2cl	<b>4.80</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>

### **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</b>	37.5 Vol%	4cl	<b>8.00</b>
<b>Willisauer Chrüter</b>	37.5 Vol%	2cl	<b>5.50</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 pruneau</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>5.00</b>
<b>Kirsch, eau de vie</b>	37.5 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>6.50</b>
<b>Laubengeist, maison</b>	42.0 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>	40.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>

### **Calvados, Cognac, Whiskey, Rhum**

<b>Bacardi, carte blanca</b>	37.5 Vol%	4cl	<b>9.00</b>
<b>Red Label</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>9.00</b>
<b>Gin E7 Escape</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>9.00</b>
<b>Jameson</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>8.00</b>
<b>Grand Manier</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>9.50</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>10.50</b>
<b>Cognac Marmot</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>9.50</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>6.00</b>
<b>Coretto</b>	<b>6.00</b>
<b>Café Fertig / Thé Rhum / Thé Vin</b>	<b>6.50</b>
<b>Ovomaltine / Chocolat chaud / froide</b>	<b>2dl 4.30</b>
<b>Lait chaud / froid</b>	<b>2dl 4.00</b>
<b>Thé, divers arômes</b>	<b>4.30</b>