

Le site sans alcool

Flûte de Cuvée N°23

Les notes acidulées de rhubarbe et d'oxalis sont distinctives de cette cuvée.
die säuerlichen Noten von Rhabarber und Oxalis sind in dieser Cuvée prägend.

CHF 7.50

San Pellegrino Cocktail, 20cl

Son goût agréablement amer avec des notes épicées et des arômes de cannelle
est complété par une légère touche de gingembre.

*Sein angenehm bitterer Geschmack mit den würzigen Noten und Zimtaromen
wird im Abschluss von einem leichten Anflug von Ingwer abgerundet.*

CHF 6.00

Martini cocktail

Martini sans alcool, limonade citro et mineral

Martini alkoholfrei mit Zitro und Mineralwasser

CHF 6.50

Flûte de Nobile, blanc pur, vins mousseux sans alcool 0.0%, 10cl

Schäumendes Getränk aus enthalkolisiertem Wein 0.00%

CHF 7.50

Flûte de Freixenet 0.0%, 10cl

CHF 8.00

Hugo

feuilles de menthe, Freixenet 0.0%, Minéral et sirop de sureau
Frische Pfefferminze, Freixenet 0.00%, Holundersirup und Mineral

CHF 9.50

Bières /Biere

Misty Cave, 33cl

Découvre la «Misty Cave» sans alcool, discrètement houblonnée à froid,
à l'arôme épicé, naturellement trouble

*Entdecke das alkoholfreie «Misty Cave» mit dezenter Kalthopfung,
würzigem Aroma und naturtrübem Charakter*

CHF 6.00

Erdinger à la faveur du grapefruit rouge, 33cl

Les notes de malt épicé s'harmonisent parfaitement avec les nuances sucrées du caramel

Würzige Malznoten harmonieren hervorragend mit karamellig-süßlichen Nuancen

CHF 5.50

Eichhof 0.0%, 33cl

CHF 5.50



Tous les vendredis ou sur réservation
Jeden Freitag oder auf Vorbestellung

Fondue chinoise à discrétion

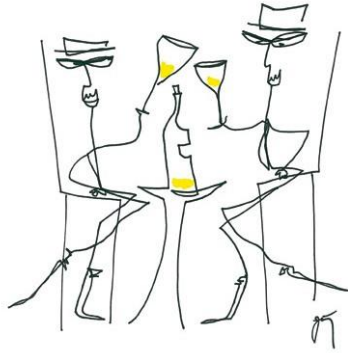
**La fondue est servie à partir de 2 personnes accompagnée d'une
salade mêlée
viande de bœuf et de porc à discrétion
sauces faites maison et garnitures
pommes allumettes ou riz**

CHF 38.50

*Das Fondue wird serviert ab 2 Personen mit folgenden Beilagen:
Gemischter Salat*

*hausgemachte Saucen und Garnituren
Rinds und Schweinefleisch à discrétion
Pommes allumettes oder Reis*

CHF 38.50



Notre chef de cuisine Andràs Frick vous propose

Soupe crémeuse de patates douces au lait de coco, sans lactose

Cremige Süsskartoffelsuppe verfeinert mit Kokosmilch, lactosefrei

Salade de haricots noirs, vinaigrette mangue-céleri et crevettes

Salat von schwarzen Bohnen mit Mango-Sellerie vinaigrette und Crevetten

**Filet de brochet (lac de Morat) meunière, beurre au tym
et pommes natures**

Hechtfilet gebraten (Murtensee) Thymianbutter und Salzkartoffeln

Vermicelles (contient de l'alcool)

Vermicelle (alkoholhaltig)

Menu complet 84.50



Notre menu végétan

Soupe crémeuse de patates douces au lait de coco, sans lactose

Cremige Süsskartoffelsuppe verfeinert mit Kokosmilch, lactosefrei

**Salade de haricots noirs, vinaigrette mangue-céleri
et boulettes d'okara (tofu/ Soja)**

Salat von schwarzen Bohnen mit Mango-Sellerie vinaigrette und Okara-Bällchen (Tofu/Soja)

Emincé végétarien (à la base du soja) sauce à la crème, sans lactose et champignons

Hubertus, garniture des légumes accompagné du riz

Veganes Geschnetzeltes (sojabasis) an Hubertuspilzrahmsauce lactosefrei, Gemüse-Garnitur und Reis

Sorbet au sorbet à l'orange sanguine avec grand manière

Blutorangensorbet mit Grand Manier

Menu complet 72.50

Entrées / Vorspeisen

Salade de saison 9.50

Blattsalate

Salade mêlée 10.50

(Peut contenir du céleri)

Gemischter Salat

(kann Sellerie enthalten)

Salade de doucette 14.50

œuf et lardons

Nüsslersalat mit Ei und Speck

Crème de patates douces 10.50

affinées au lait du coco, sans lactose

Cremige Süsskartoffelsuppe

verfeinert mit Kokosmilch, lactosefrei

Les 6 escargots gratinés 16.50

au café de Paris maison

6 Schnecken mit hausgemachter

Kräuterbutter überbacken

Les faux escargots 16.50

(dés de filet de bœuf)

gratinés au café de Paris

maison

Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel)

überbacken mit hausgemachter

Kräuterbutter

Salade de haricots noirs 18.50

vinaigrette mangue-céleri et crevettes

Salat von schwarzen Bohnen

an Mango-Sellerie mit grillierten Crevetten

Tartare d'aubergines 18.50

toasts et beurre

Hausgemachtes Auberginen-

Tatar mit Toast und Butter

Tatere de bœuf maison, 22.50

toasts et beurre

Hausgemachtes Rindstatar, Toast und Butter

Plats / Hauptgänge

Emincé de foie de veau 39.50

aux herbes et roesti

Geschnetzte Kalbsleber mit

Kräutern und Butterrösti

Stroganov de filet de bœuf 42.50

Stroganoff vom Rindsfilet

Tartare de bœuf maison

Hausgemachtes Rindstatar

(200gr) 35.50

(300gr) 42.50

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

Surf & Turf

(Filet de bœuf et crevettes)

(Rindsfilet mit Crevetten)

(170gr) 54.50

(210gr) 59.50

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,

hollandaise aux limoncello

Roesti + 4.50

Sans Viandes / ohne Fleisch

Salade de haricots noirs 18.50

vinaigrette mangue-céleri et okara balls
*Salat von schwarzen Bohnen
an Mango-Sellerie mit Okara Bällchen*

Assiette de légumes 23.50

Gemüseteller

Tartare d'aubergines 28.50

toasts et beurre
*Hausgemachtes Auberginen-
Tatar mit Toast und Butter*

Emincé végé Hubertus, riz 35.50

*Veganes Geschnetzeltes an
Hubertuspilzrahmsauce mit 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 +1.00

mit Kapern

-avec amandes +1.00

mit Mandeln

-sauce au tartare +2.00

mit Tartarsauce

Filet de brochet meunière 46.50

(lac de morat), beurre thym, pommes naure

*Hechtfilet gebraten (Murten See) an
Thymiansauce und Salzkartoffeln*

Crevettes grillées à l'ail 38.50

et chili

*Grillierte Crevetten mit Knoblauch
und Chili*

**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 poisson et pain :

filet de bœuf *Uruguay, *Paraguay
*peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non
hormonaux, tels que les antibiotiques

Rumpsteak de boeuf *Argentin
*peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non
hormonaux, tels que les antibiotiques

entrecôte parisienne : CH

porc CH

quasi de porc : CH

brochet : CH, lac de morat

filet de perche : Russie

sandwich: CH

croissant aux jambon: CH

pain a table: CH

Herkunft des Fleisches, Fisch und Brot:

Rindsfilet: *Uruguay, *Paraguay
*kann mit nicht-hormonellen Leistungssteigerern wie Antibiotika
hergestellt worden sein

Rindshuft: *Argentinien
*kann mit nicht-hormonellen Leistungssteigerern wie Antibiotika
hergestellt worden sein

Rindshohrücken: CH,

Schweinefleisch CH

Schweinshuft: CH

Hecht Murtensee, CH

Eglifilet: Russland

Sandwichweggli : CH

Brot am Tisch: CH

Schinkengipfeli : CH

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.

*Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez demander à notre personnel de service selon notre tableau des allergènes.

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.

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen – Tabelle

Nos prix sont incl. la TVA et en CHF.

Unsere Preise sind in Schweizerfranken und Mehrwertsteuer inklusiv

Nos partenaires / Unsere Partner

A.Derron & Fils SA, Môtier

Cave aux Hirondelles, Praz

Cave et Domaine du petit Château SA, Fam.Simonet, Môtier

Cave des Rochers, Düdingen

Domaine J.D et F. Chervet, Praz

Domaine Villarose, Mur

Domaine de Chambaz, Môtier

Eggenschwiler, Zuchwil

Fideco, Morat

Gastropilze GmbH, Morat

Il Garoppolo, Sugiez

Les fils Maye SA, Riddes

Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz

Nestlé Waters, Henniez

Pascal Matthey, Vallamand

Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal

Schmutz Vins SA, Praz

Stardrinks, Belp

Transgourmet, Crissier

Vin ouvert / offen Weine

Blanc / Weiss	1dl	2dl	3dl	5dl
Vully Chasselas Domaine de Villarose, Mur	4.20	8.40	12.60	21.00
Vully Chasselas A.Derron et Fils, Môtier				21.00
Yvorne Chasselas	4.80	9.60	14.40	24.00
Johannisberg Les fils Maye SA, 1908 Riddes, CH	6.00	12.00	18.00	30.00
Weinschorle süss/sauer		6.00		
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 Domaine de Villarose, Mur	6.00	12.00	18.00	30.00
Rouge / Rot				
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

Château de Praz , 100% Chasselas Marylene et Louis Bovard-Chervet, Praz Vully, CH	2023	70cl	44.00
Bataille de Morat , 100% Chasselas (Sélections) A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH	2023	70cl	44.00
En Chambaz , 100% Chasselas Domaine de Chambaz, Môtier Vully, CH	2023	70cl	44.00
Hotel Richard , 100% Chasselas Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH	2023	75cl	44.00
Traminer , 100% Traminer A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH	2023	75cl	49.00
Sauvignon blanc , 100% Sauvignon blanc Domaine de Villarose, Mur, CH	2023	75cl	49.00
Pinot blanc , 100% Pinot blanc Cave aux Hirondelles, Praz Vully, CH	2023	75cl	49.00
Pinot Gris , 100% Pinot Gris Domaine J.D et F. Chervet, Praz Vully, CH	2023	75cl	49.00

Rouge / Rot

Vully

Pinot Noir A. Derron et Fils, Môtier, CH	2023	75cl	48.00
Le Tonnelier Pinot Noir Pascal Matthey, Vallamand, CH	2023	75cl	48.00
Merlot , 100% Merlot Domaine de Villarose, Mur, CH	2021	75cl	52.00
L'Aristocrate , Assemblage Domaine de Villarose, Mur, CH	2022	75cl	55.00
Syrus , Assemblage Cave aux Hirondelles, Praz, CH	2022	75cl	55.00
Noblesses les Assemblages Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon Cave et Domaine du petit Château SA, Fam.Simonet, Môtier, CH	2021	75cl	55.00
Oppidum , Assemblage barrique A. Derron et Fils, Môtier, CH	2022	75cl	58.00

Rosé / Rose

Vully

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

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 Riserva , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2020	75cl	62.00
--	------	------	--------------

Piémont

Barbera d'Asti, Fontana 100 Barbera, La Ballerina Società Agricola, Montegrosso d'Asti, IT	2018	75cl	58.00
--	------	------	--------------

Langhe Nebbiolo Masseria 100% Nebbiolo Imbottigliato da Masseria, Alba, IT	2021	75cl	59.00
--	------	------	--------------

Toscane

Castro, Rosso Toscana Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Fattoria il Muro, Arezzo, IT	2022	75cl	49.00
---	------	------	--------------

Le Fonti di Panzano, Chianti Classico , riserva 100% Sangiovese, Fattoria le Fonti, Panzano in Chianti IT	2017	75cl	55.00
---	------	------	--------------

Colle Massari, Poggio Lombrone 100% Sangiovese, Colle Massari Spa, Società Agricola Cinigiano, IT	2015	75cl	87.00
---	------	------	--------------

Vénétie

Rocca Sveva Ripasso Superiore 70% Corvina, 15% Rondinella, 15% Molinara, Cantina di Soave, IT	2017	75cl	59.00
---	------	------	--------------

Amarone della Valpolicella Poésie 100% Amarone, Cantine di Soave, IT	2017	75cl	62.00
--	------	------	--------------

Bourgogne

Santenay 1er cru , 100% Pinot Noir Domaine Claude Nouveau, Santenay, FR	2020	75cl	63.00
---	------	------	--------------

Côtes du Rhône

Grand Marrenon , Syrah, Grenache La Tour d'Aigues, Vaucluse, FR	2020	75cl	56.00
Crozes-Hermitage AOC 100 % Syrah, E.Guiga, FR	2020	75cl	58.00
Châteauneuf-du-Pape 65%Grenache, 10%Syrah, 15%Mourvèdre, 10%Cinsault Châteauneuf-du-Pape, FR	2020	75cl	72.00

Languedoc

Le secret de la Nuit, Minervois AOP Syrah, Grenache, Cinsault Domaine Parazols Bertrou, Minervoi, FR	2019	75cl	49.00
---	------	------	--------------

Espagne / Majorque

Rioja, Vino Marro, Reserva 100% Tempranillo Bodegas Domeco De Jarauta, ES	2019	75cl	51.00
Finca Biniagual Negre 45% Manto Negro, 35% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon Finca Biniagual, ES	2021	75cl	55.00

Portugal

Peter and the Wolf, Reserva Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Castelão Casal Branco, PRT	2020	75cl	51.00
---	------	------	--------------

Vins Mousseux et doux / Schaum- und Süßweine

Moscato d'Asti		10cl	8.00
Prosecco		10cl	8.00
		75cl	49.00
Champagne demande au personnel Ancienne Maison Fourneaux Forest fondée en 1734 à Reims		75cl	88.50

Mineral ouverte / OFFENAUSSCHANK

	20cl	30cl	50cl
Thé froid, Coca Cola, Citron	3.70	4.00	5.10
Schweppes bitter lemon, Tonic	3.70	4.00	5.10
Henniez verte / bleu	3.70	4.00	5.10

Bouteilles / Flaschen

	33cl	50cl	1Litre
Rivella rouge / bleu	4.90		
Coca Cola zero, Coca Cola, Ramseier	4.90		
Henniez, verte / bleu	4.90	6.00	11.00
Sure Most, Cidre		6.00	
Chinotto	20cl		4.70
Orangina	25cl		4.70
San Pellegrino Bitter	9.5cl		4.50
Carafie d'eau, sans autre consommation			3.50

Bière / Bier

	20cl	30cl	50cl
Eichhof pression	3.90	4.20	6.00
Eichhof Lager (Bouteille)			6.00
		33cl	
Erdinger Bière blanche		5.50	
Eichhof (sans alcool)		5.50	
Erdinger Bière blanche, Grapefruit, (sans alcool)		5.50	
Misty Cave sans alcool)		6.00	

Jus de Fruits / Fruchtsäfte

	20cl
Orange, tomate	5.00

Apéritifs / Aperitif

Ricard	45.0 Vol%	2cl	4.80
Absinthe	53.0 Vol%	2cl	4.80
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

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	37.5 Vol%	4cl	8.00
Willisauer Chrüter	37.5 Vol%	2cl	5.50
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 pruneau	40.0 Vol%	4cl	5.00
Kirsch, eau de vie	37.5 Vol%	2cl	5.00
Grand Marnier	40.0 Vol%	2cl	6.50
La vieille prune des trois rois	40.0 Vol%	2cl	6.50
Laubengeist, maison	42.0 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	40.0 Vol%	2cl	5.00

Calvados, Cognac, Whiskey, Rhum

Bacardi, carte blanca	37.5 Vol%	4cl	9.00
Red Label	40.0 Vol%	4cl	9.00
Gin E7 Escape	40.0 Vol%	4cl	9.00
Jameson	40.0 Vol%	4cl	8.00
Grand Manier	40.0 Vol%	4cl	9.50
Calvados Morin Père & Fils	40.0 Vol%	2cl	8.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40.0 Vol%	2cl	10.50
Cognac Marmot	40.0 Vol%	4cl	9.50

Cafés / Kaffee

Café crème / Espresso	4.10
Café renversé / Cappuccino	4.60
Double Espresso	6.00
Coretto	6.00
Café Fertig / Thé Rhum / Thé Vin	6.50
Ovomaltine / Chocolat chaud / froide	2dl 4.30
Lait chaud / froid	2dl 4.00
Thé, divers arômes	4.30