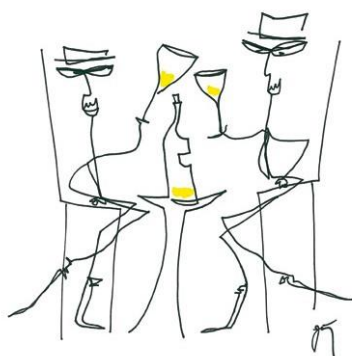




Notre chef de cuisine Andràs Frick vous propose

Gazpacho, soupe andalouse froide

Gazpacho, andalusische kalte Suppe

Burrata sur un lit des salades mêlées est tomates cherry avec son dressing au basilique

Burrata auf einem gemischtem Salatbett und farbige Cherry-Tomaten an Basilikumdressing

Filet de brochet (lac de Morat) meunière, légumes

hollandaise à l'aneth affinée à l'huile citronné et pommes natures

Hechtfilet gebraten (Murtensee) an hausgemachter Dill-Hollandaise verfeinert mit Zitronenöl und Salzkartoffeln

Petit Sabayon au CalvaSi

Menu complet 89.50



Notre menu végétarien

Gazpacho, soupe andalouse froide

Gazpacho, andalusische kalte Suppe

Salades mêlées avec tomates cherry tricolore avec son dressing au basilique

bunt gemischter Salat mit farbigen Cherry-Tomaten an Basilikumdressing

Galettes au légumes (à la base du blé) hollandaise végétarienne, légumes et pommes de terre

Gemüsetäschli (auf Weizenbasis) mit Gemüse an veganer Hollandaise und Salzkartoffeln

Sorbet aux pommes

Apfelsorbet

Menu complet 74.50



Sur réservation

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 39.50

*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 39.50

Entrées / Vorspeisen

Salade de saison <i>Blattsalate</i>	10.50
Salade mêlée (Peut contenir du céleri) <i>Gemischter Salat</i> (kann Sellerie enthalten)	12.50
Gazpacho soupe froide	11.50
Les 6 escargots gratinés au café de Paris maison <i>6 Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken</i>	17.50
Les faux escargots gratinés au café de Paris maison <i>Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel) überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	17.50
Burrata sur un lit des salades mêlées est tomates cherry tricolor avec son dressing au basilique <i>Burrata auf einem gemischtem Salatbett und farbige Cherry-Tomaten an Basilikumdressing</i>	17.50
Tartare d'aubergines fait maison, toasts et beurre <i>Hausgemachtes Auberginen-Tatar mit Toast und Butter</i>	19.50
Tatare de bœuf suisse Maison, toasts et beurre <i>Hausgemachtes schweizer Rindstatar, Toast und Butter</i>	24.50

Plats / Hauptgänge

Roastbeef sauce tartare pommes allumettes 0U salades mêlée <i>Roastbeef mit Tartaresauce und allumettes oder gem.Salat</i>	33.50
Emincé de foie de veau aux herbes et roesti <i>Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern und Butterrösti</i>	41.50
Stroganov de filet de bœuf <i>Stroganoff vom Rindsfilet</i>	44.50
Tartare de bœuf suisse maison <i>Hausgemachtes schweizer Rindstatar</i>	
(200gr)	37.50
(300gr)	43.50
Steak de porc <i>Schweinesteak</i>	
(190gr)	35.50
(250gr)	40.50
Entrecôte parisienne de bœuf <i>Rindshohrückensteak</i>	
(190gr)	44.50
(250gr)	49.50
Filet de bœuf, suisse <i>Rindsfilet</i>	
(190gr)	49.50
(250gr)	58.50
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	

Roesti + 5.00

Sans Viandes / ohne Fleisch

Assiette de légumes 25.50
Gemüseteller

Tartare d'aubergines 33.50
fait maison, toasts et beurre
*Hausgemachtes Auberginen-
Tatar mit Toast und Butter*

Galettes au légumes 36.50
(à la base du soja) hollandaise,
légumes et pommes de terre
*Gemüsetäschli mit Gemüses
an veganer Hollandaise und Salzkartoffeln*

Poissons / Fisch

Filets de perche frits, 39.50
sauce tartare
Eglifilet frittiert, Tartarsauce

petite portion 34.50
kleinere Portion

*** Filets de perche meunière** 39.50
Eglifilet gebraten

petite portion 34.50
kleinere Portion

***au choix avec des câpres, amandes
ou sauce au tartare**

**nach Wahl mit mit Kapern, Mandeln
oder Tartarsauce*

Filet de brochet meunière 50.50
(lac de morat), hollandaise à l'aneth
affinée à l'huile citronnée et pommes de terre
*Hechtfilet gebraten (Murten See) an
hausgemachter Dill-Hollandaise verfeinert mit
Zitronenöl und Salzkartoffeln*

Crevettes grillées à l'ail 39.50
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 CH

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: CH

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

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

Metzgerei Spahni vom Fritz, Zollikofen

Nestlé Waters, Henniez

Pascal Matthey, Vallamand

Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal

Schmutz Vins SA, Praz

Stardrinks, Belp

Transgourmet, Crissier

Mocktails

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

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

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

Schäumendes Getränk aus enthalkolisiertem Wein 0.00%

CHF 7.50

Martini cocktail

Martini sans alcool, limonade citro et mineral

Martini alkoholfrei mit Zitro und Mineralwasser

CHF 8.50

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

Vin ouvert / offen Weine

Blanc / Weiss	1dl	2dl	3dl	5dl
Vully Chasselas Domaine de Villarose, Mur	4.40	8.80	13.20	22.00
Vully Chasselas A.Derron et Fils, Môtier				22.00
Yvorne Chasselas	5.00	10.00	15.00	25.00
Weinschorle süss/sauer		6.50		
Johannisberg Les fils Maye SA, 1908 Riddes, CH	6.00	12.00	18.00	30.00
Hotel Richard 100% Chasselas Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH	6.50	13.00	19.50	32.50
Pinot blanc , 100% Pinot blanc Cave aux Hirondelles, Praz Vully, CH	7.00	14.00	21.00	35.00
Rosé / Rose				
Rosé Badaud Gamay. D. de Villarose, Mur	4.40	8.80	13.20	22.00
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
Château d'Assas Syrah, Grenache, Cannonau, Gres de Montpellier, FT	6.50	13.00	19.50	32.50
Cuvée 1858 Rouge AOC VS Assemblage, Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	9.50	19.00	28.50	47.50

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	46.00
Bataille de Morat , 100% Chasselas (Sélections) A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH	2023	70cl	46.00
En Chambaz , 100% Chasselas Domaine de Chambaz, Môtier Vully, CH	2023	70cl	46.00
Hotel Richard , 100% Chasselas Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH	2023	75cl	46.00
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

Valais

Johannisberg , 100% Johannisberg Les fils Maye SA, Riddes, CH	2023	75cl	48.00
---	------	------	--------------

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	55.00
L'Aristocrate , Assemblage Domaine de Villarose, Mur, CH	2022	75cl	58.00
Syrus , Assemblage Cave aux Hirondelles, Praz, CH	2022	75cl	58.00
Noblesses les Assemblages Merlot, Cabarnet-Franc, Cabarnet-Sauvignon Cave et Domaine du petit Château SA, Fam.Simonet, Môtier, CH	2022	75cl	58.00
Oppidum , Assemblage barrique A. Derron et Fils, Môtier, CH	2022	75cl	60.00

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	66.00
---	------	------	--------------

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

Le Fonti di Panzano, Chianti Classico , riserva 100% Sangiovese, Fattoria le Fonti, Panzano in Chianti IT	2017	75cl	61.00
---	------	------	--------------

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	65.00
---	------	------	--------------

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	75.00

Languedoc			
Château d'Assas Syrah, Grenache, Cannonau, Gres de Montpellier, FT	2022	75cl	45.00
Le secret de la Nuit, Minervois AOP Syrah, Grenache, Cinsault, Domaine Parazols Bertrou, Minervoi, FR	2022	75cl	49.00

Espagne / Majorque			
Rioja, Vino Marro, Reserva 100% Tempranillo Bodegas Domeco De Jarauta, ES	2019	75cl	62.00
Finca Biniagual Negre 45% Manto Negro, 35% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon Finca Biniagual, ES	2021	75cl	55.00

Portugal			
Peter and the Wolf, Riserva Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Castelão Casal Branco, PRT	2023	75cl	55.00

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 maison	4.20	4.50	5.80
Coca Cola, Citron	3.90	4.20	5.30
Schweppes bitter lemon, Tonic	3.90	4.20	5.30
Henniez verte / bleu	3.90	4.20	5.30

Bouteilles / Flaschen

	33cl	50cl	1Litre
Rivella rouge / bleu	5.00		
Coca Cola zero, Coca Cola, Ramseier	5.00		
Henniez, verte / bleu	5.00	6.50	11.00
Sure Most, Cidre		7.50	
Chinotto	20cl		4.90
Orangina	25cl		5.00
San Pellegrino Bitter	9.5cl		4.50
Caraffe d'eau, sans autre consommation			5.00

Bière / Bier

	20cl	30cl	50cl
Eichhof pression	4.10	4.50	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	4.30
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