



Andràs vous propose son menu de chasse

**Si vous le souhaitez, nous avons élaboré un accord mets et vins
pour le menu avec Claudia du grappolo à Sugiez**

*Wenn Sie möchten, haben wir mit Claudia von il Garoppolo aus Sugiez,
eine Weinbegleitung zum Menu zusammengestellt*

Potage à la courge « Hokkaido » affinée au lait de coco

Hokkaido Kürbissuppe mit Kokosmilch verfeinert

Chardonnay, Piemont IT, Cascina Fontana

1dl CHF 7.50

Terrine aux morilles avec un mousse aux myrtilles garni d'une petite salade

Morchel Terrine mit Heidelbeeren-Mousse und Salat garniert

Zweigelt Reserve 2019. B10, 100% Zweigelt, Christoph Bauer Jetzelsdorf AUT

1dl CHF 8.50

**Filet de sanglier, sauce aux figues séchées affinée avec de la liqueur des figues
garniture de chasse et spaetzli maison**

Wildschweinfilet an Dörrfeigensauce verfeinert mit Feigenlikör, Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

Lodolaia Syrah DOC Maremma, 100% Syrah, Die Loacker's Toskana, IT

1dl CHF 9.50

Vermicelle (contient de l'alcool), (alkoholhaltig)

Moscato d'Asti Canelli "San Grod". B10,

100% Moscato Azienda Agricola Mario Torelli di Gianfranco Torelli

1dl CHF 6.00

Menu complet, sans changements 89.50

avec accompagnement du vin + CHF 30.00

mit Weinbegleitung + CHF 30.00

Notre menu végétan

**Si vous le souhaitez, nous avons élaboré un accord mets et vins
pour le menu avec Claudia du grappolo à Sugiez**

*Wenn Sie möchten, haben wir mit Claudia von il Garoppolo aus Sugiez,
eine Weinbegleitung zum Menu zusammengestellt*

Potage à la courge « Hokkaido » affinées au lait de coco

Hokkaido Kürbissuppe mit Kokosmilch verfeinert

Chardonnay, Piemont IT, Cascina Fontana &

1dl CHF 7.50

Tatare aux légumes affinée des herbes d'automne et pignons de pin

Gemüsetatar mit Herbstkräuter verfeinert und Pinien kerne

Zweigelt Reserve 2019. BIO, 100% Zweigelt, Christoph Bauer Jetzelsdorf AUT

1dl CHF 8.50

Emincé végétarien (à la base du soja 22% et blé 14%)

sauce des champignons Hubertus avec du riz

Veganes Geschnetzeltes (soja 22% et blé 14%) an Hubertus Pilzrahmsauce mit Reis

Lodolaia Syrah DOC Maremma, 100% Syrah, Die Loacker's Toscana, IT

1dl CHF 9.50

Sorbet pruneaux, sans alcool

Zwetschgen Sorbet, ohne Alkohol

Moscato d'Asti Canelli "San Grod". BIO,

100% Moscato Azienda Agricola Mario Torelli di Gianfranco Torelli

1dl CHF 6.00

Menu complet, sans changements 77.50

avec accompagnement du vin + CHF 30.00

mit Weinbegleitung + CHF 30.00



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

La Chasse / Wild

Entrées / Vorspeisen

Potage à la courge 11.50

« Hokkaido » affinés au lait e coco

Hokkaido Kürbissuppe mit

Kokosmilch verfeinert

Salade de doucette 14.50

œuf et lardons

Nüsslersalat mit Ei und Speck

Tatare aux légumes 21.50

affinée des herbes d'automne

et pignons de pin

Gemüsetatar mit Herbstkräuter

verfeinert und Pinen kerne

Terrine aux morilles 24.50

avec un mousse aux myrtilles

garni d'une petite salade

Morchel Terrine

mit Heidelbeeren-Mousse

und Salat garniert

La Chasse / Wild

Plats / Hauptgänge

Assiette du mauvais chasseur 34.50

(sans viande) avec vol en vent,

sauce des champignons Hubertus

Wildteller ohne Fleisch mit Pastelli

mit HubertusPilzrahmsauce

Emincé végétarien 36.50

(à la base du soja 22% et blé 14%)

sauce des champignons Hubertus

Veganes Geschnetzeltes

(soja 22% et blé 14%)

an Hubertus Pilzrahmsauce

Emincé de cerf 39.50

sauce aux champignons Hubertus

Hirschgeschnetzeltes

an Hubertuspilzrahmsauce

Civet du chamois maison 43.50

Hausgebeitzer Pfeffer vom Gemsi

Filet de sanglier 48.50

sauce aux figues séchées

affinée de la liqueur des figues

Wildschweinfilet an Dörrfeigensauce

verfeinert mit Feigenlikör

Escalope de chevreuil 46.50

à la sauce aux baies d'açaï

affiné au laubengeist

Rehschnitzel an Acaibeeren und

Laubengeist verfeinert

Entrées / Vorspeisen

Salade de saison	10.50
<i>Blattsalate</i>	
Salade mêlée	12.50
<i>(Peut contenir du céleri)</i>	
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>(kann Sellerie enthalten)</i>	
Les 6 escargots gratinés	17.50
gratinés au beurre d'escargot	
maison	
<i>6 Schnecken überbacken mit hausgemachter</i>	
<i>Schneckenbutter</i>	
Les faux escargots	17.50
<i>(dés de filet de bœuf)</i>	
gratinés au beurre d'escargot	
maison	
<i>Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel)</i>	
<i>überbacken mit hausgemachter</i>	
<i>Schneckenbutter</i>	
Tatare de bœuf suisse	24.50
<i>Maison, toasts et beurre</i>	
<i>Hausgemachtes Schweizer Rindstatar,</i>	
<i>Toast und Butter</i>	

Plats / Hauptgänge

Emincé de foie de veau	41.50
aux herbes et roesti	
<i>Geschnetzelte Kalbsleber mit</i>	
<i>Kräutern und Butterrösti</i>	
Stroganov de filet de bœuf	44.50
<i>Stroganoff vom Rindsfilet</i>	
Tartare de bœuf suisse maison	
<i>Hausgemachtes schweizer Rindstatar</i>	
(200gr)	37.50
(300gr)	43.50
Steak de porc, suisse	
<i>Schweinesteak, Schweiz</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, Schweiz</i>	
(190gr)	49.50
(250gr)	58.50

**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,
hollandaise**

Roesti + 5.00

Sans Viandes / ohne Fleisch

Assiette de légumes 25.50
Gemüseteller

Tatare aux légumes 33.50
affinée des herbes d'automne
et pignons de pin
Gemüsetatar mit Herbstkräuter
verfeinert und Pinen kerne

Assiette du mauvais 34.50
chasseur
avec vol en vent, sauce des champignons
Wildteller ohne Fleisch mit Pastelli
mit Hubertus Pilzrahmsauce

Poissons / Fisch

Filets de perche frits, 39.50
sauce tartare
Eglifilet fritiert, 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

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
La chasse UE
sandwich: CH
croissant aux jambon: CH
pain a table: CH
crevettes Vietnam
moules France

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
Wild EU
Sandwichweggli : CH
Brot am Tisch: CH
Schinkengipfeli : CH
Black Tiger Vietnam
Muscheln Frankreich

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.

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.

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

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

Apero maison, Flûte de Freixenet (0.0%) avec amicero

Amicero - l'expérience gustative du gingembre est aussi résonnante que son nom

Amicero - so klingend wie der Name ist auch das herzhaftes Geschmackserlebnis von Ingwer 0.0%, 10cl

CHF 8.50

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

Manzoni Apéritif avec l'eau minérale

Entièrement sans alcool, les notes amères acidulées captivent et

laissent une saveur de baies vraiment pleine en bouche.

Ganz ohne Alkohol betören die herben Bitternoten und hinterlassen

einen wahrlich vollen Beeren-Geschmack am Gaumen

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

Martini rouge, 0.0%, 10cl

CHF 6.00

Martini blanc, 0.0%, 10cl

CHF 6.00

Flûte de Freixenet 0.0%, 10cl

CHF 8.00

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
Chardonnay , 100% Chardonnay Piemont IT, Cascina Fontana	7.50	15.00	22.50	37.50

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
Zweigelt Reserve 2019. BIO 100% Zweigelt, Christoph Bauer Jetzelsdorf AUT	8.50	17.00	25.50	42.50
Lodolaia Syrah DOC Maremma , 100% Syrah, Die Loacker's Toskana, IT	9.50	19.00	28.50	47.50
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	2024	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	2024	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	2024	75cl	48.00
---	------	------	--------------

Italie

Chardonnay , 100% Chardonnay Piemont IT, Cascina Fontana	2024	75cl	52.50
--	------	------	--------------

Rosé / Rose

Vully

Œil de Perdrix , 100% Pinot Noir Domaine de Villarose, Mur, CH	2024	75cl	45.00
--	------	------	--------------

Rouge / Rot

Vully

Pinot Noir A. Derron et Fils, Môtier, CH	2024	75cl	48.00
Le Tonnelier Pinot Noir Pascal Matthey, Vallamand, CH	2023	75cl	48.00
Merlot , 100% Merlot Domaine de Villarose, Mur, CH	2022	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 Derron et Fils, Môtier, CH	2023	75cl	62.00
Vully Reserve Rouge , 100% Gamaret Marylene et Louis Bovard-Chervet, Praz Vully, CH	2022	70cl	69.50

Valais

Humagne Rouge La Chassenarde Maye, Riddes, CH	2023	75cl	57.00
Cuvée 1858 Rouge AOC VS , Assemblage Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2022	75cl	66.00

Tessin

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

Autriche

Zweigelt Reserve BIO , 100% Zweigelt Christoph Bauer Jetzelsdorf AUT	2019	75cl	50.50
--	------	------	--------------

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

Lodolaia Syrah DOC Maremma 100% Syrah, Die Loacker's Toskana, IT	2022	75cl	59.50
Le Fonti di Panzano, Chianti Classico 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	2018	75cl	59.00
---	------	------	--------------

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	2022	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
Domaine de Longueroc Cuvée Réservee Carignan, Grenache, Syrah, Roger Bertrand, St. André de Roquelongue, FR	2022	75cl	55.00

Portugal

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

Espagne / Majorque

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

Vins Mousseux et doux / Schaum- und Süßweine

Moscato d'Asti	10cl	6.00
Prosecco	10cl	8.00
	75cl	49.00
Champagne demande au personnel	75cl	88.50
Ancienne Maison Fourneaux Forest fondée en 1734 à Reims		

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	
Calanda (sans alcool)		5.00	
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 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

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