

Notre chef de cuisine **Andrès Frick** vous propose

Soupe froide aux tomates, végétan, sans lactose, sans gluten

Kalte Tomatensuppe, vegan, glutenfrei und laktosefrei

Salade d'été garnie des fruits, fromage de berger (suisse) aux olives et aux herbes et son dressing à la mangue

Sommer Salat mit Früchten, Schweizer Hirtenkäse mit Oliven und Kräutern an hausgemachtem Mango-Dressing

Filet de brochet (lac de Morat) meunière avec son beurre fait maison à la moutarde et citrons et pommes nature

Hechtfilet gebraten (Murtensee) mit hausgemachter Senf-Zitronenbutter und Salzkartoffeln

Sabayon au CalvaSi (contient de l'alcool)

Menu complet 89.50



Sur réservation

Auf Vorbestellung

Fondue chinoise à discrétion viande de suisse

**La fondue est servie à partir de 2 personnes accompagnée d'une
salade mêlée**

viande de bœuf et de porc a discrétion

sauces faites maison et garnitures

pommes allumettes ou riz

CHF 42.50

Seulement bœuf +CHF 7.00

*Das Fondue wird nur mit Schweizer Fleisch serviert und ab 2 Personen mit folgenden Beilagen:
Gemischter Salat*

hausgemachte Saucen und Garnituren

Rinds- und Schweinefleisch a discrétion

Pommes allumettes oder Reis

CHF 42.50

Nur Rindsfleisch +CHF 7.00

Entrées / Vorspeisen

Salade de saison <i>Blattsalate</i>	10.50
Salade mêlée , (Peut contenir du céleri) <i>Gemischter Salat, (kann Sellerie enthalten)</i>	12.50
Salade d'été garni des fruits, fromage de berger aux olives et aux herbes et son dressing a la mangue <i>Sommer Salat mit Früchten, Schweizer Hirtenkäse mit Oliven und Kräutern an hausgemachtem Mango-Dressing</i>	16.50
Soupe froide aux tomates avec des perlés Mozzarella <i>Kalte Tomatensuppe mit Mozzarella-Perlen</i>	10.50
Les 6 escargots gratinés gratinés au beurre d'escargot maison <i>6 Schnecken überbacken mit hausgemachter Schneckenbutter</i>	17.50
Les faux escargots , (dés de filet de bœuf) gratinés au beurre d'escargot maison <i>Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel) überbacken mit hausgemachter Schneckenbutter</i>	17.50
Tartare d'aubergines , fait maison, toasts et beurre <i>Hausgemachtes Auberginen-Tatar mit Toast und Butter</i>	22.50
Tatare de bœuf suisse coupé à la main, toasts et beurre <i>Handgeschnittener Tatar vom Schweizer Rind, Toast und Butter</i>	24.50

Plats / Hauptgänge

Roastbeef		33.50
<i>sauce tartare pommes allumettes OU salades mêlée</i>		
<i>Roastbeef mit Tartaresauce und allumettes oder gem.Salat</i>		
Emincé de Foie de veau suisse aux herbes et roesti		41.50
<i>Schweizer Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern und Butterrösti</i>		
Stroganov de filet de bœuf		44.50
<i>Stroganoff vom Schweizer Rindsfilet</i>		
Tartare de bœuf suisse coupé a la main	(200gr)	37.50
	(300gr)	43.50
<i>Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rind</i>		
Steak de porc, suisse	(190gr)	35.50
	(250gr)	40.50
<i>Schweinesteak, Schweiz</i>		
Entrecôte parisienne de bœuf, suisse	(190gr)	44.50
	(250gr)	49.50
<i>Schweizer Rindshohrückensteak</i>		
Filet de bœuf, suisse	(190gr)	49.50
	(250gr)	58.50
<i>Filet vom Schweizer Rind</i>		

**En plus la garniture de légumes, un accompagnement à choix;
pommes allumettes, riz, nouilles au beurre, ou pommes nature
ainsi qu'une sauce ou un beurre fait maison : Béarnaise / beurre aux chilis / café de paris**

Roesti **+5.00**

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.

LA PERCHE LOË est élevée dans une eau de montage pur,

100% SUISSE. Elle ne connaît, ni médicaments ni antibiotiques.

*DIE EGLI VON LA PERCHE LOË sind zu 100% aus der Schweiz und wachsen im sauberen Bergwasser auf.
Sie werden weder mit Medikamenten noch mit Antibiotika behandelt.*

Filets de perche frits, sauce tartare **43.50**

Eglifilet fritiert, Tartarsauce

petite portion **37.50**

kleinere Portion

*** Filets de perche meunière** **43.50**

Eglifilet gebraten

petite portion **37.50**

kleinere Portion

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

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

Filet de brochet (lac de Morat) meunière **48.50**

avec son beurre fait maison a la moutarde et citrons et pommes nature

Hechtfilet gebraten (Murtensee) mit hausgemachter Senf-Zitronenbutter und Salzkartoffeln

Crevettes grillées à l'ail et chili **39.50**

Grillierte Crevetten mit Knoblauch und Chili

Sans Viandes / ohne Fleisch

Grande assiette des salades mêlées, (Peut contenir du céleri) **21.50**

Grosser Salatteller, (kann Sellerie enthalten)

Assiette de légumes **26.50**

Gemüseteller

Tartare d'aubergines, fait maison, toasts et beurre **35.50**

Hausgemachtes Auberginen-Tatar mit Toast und Butter

Escalopes de légumes, **38.50**

légumes 50% (carottes, petits pois, chou-fleur, maïs doux, oignons, brocoli, poireaux), FARINE DE BLÉ,

Veganes paniertes Gemüse Schnitzel

Gemüse 50% (Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Süssmais, Zwiebeln, Broccoli, Lauch),

WEIZENMEHL

En plus la garniture de légumes, un accompagnement à choix ;

pommes allumettes, riz, nouilles au beurre, ou pommes nature

ainsi qu'une sauce ou un beurre fait maison : Béarnaise / beurre aux chilis / café de paris

Roesti **+5.00**

Origine de la viande, du poisson et pain :

filet de bœuf	CH
Rumpsteak de boeuf *	CH
entrecôte parisienne :	CH
foie de veau	CH
quasi de porc :	CH
brochet :	CH
filet de perche :	CH
la chasse	UE
crevettes	VNM
moules	NL/FR
sandwich:	CH
croissant aux jambon:	CH
pain a table:	CH

Herkunft des Fleisches, Fisch und Brot:

<i>Rindsfilet:</i>	<i>CH</i>
<i>Rindshuft:</i>	<i>CH</i>
<i>Rindshohrücken:</i>	<i>CH</i>
<i>Kalbsleber:</i>	<i>CH</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>CH</i>
<i>Schweinschuft:</i>	<i>CH</i>
<i>Hecht</i>	<i>CH</i>
<i>Eglifilet:</i>	<i>CH</i>
<i>Wild</i>	<i>EU</i>
<i>Black Tiger</i>	<i>VNM</i>
<i>Muscheln</i>	<i>NL/FR</i>
<i>Sandwichweggli :</i>	<i>CH</i>
<i>Brot am Tisch</i>	<i>CH</i>
<i>Schinkengipfeli :</i>	<i>CH</i>

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, Warendeklaration 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

Pêcheur, Ilan Schär, Mur

Cave du Tonnelier, 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

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 7.50

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

Amicro - l'expérience gustative du gingembre est aussi résonnante que son nom
Amicro - so klingend wie der Name ist auch das herzhafteste Geschmackserlebnis von Ingwer 0.0%, 10cl

CHF 8.50

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		
Château de Praz 100% Chasselas Marylene et Louis Bovard-Chervet, Praz Vully, CH	6.00	12.00	18.00	30.00
Johannisberg Les fils Maye SA, 1908 Riddes, CH	6.50	13.00	19.50	32.50
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, Gamay Cave du Tonnelier	4.40	8.80	13.20	22.00
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	7.00	14.00	21.00	35.00
Finca Biniagual Negre 45% Manto Negro, 35% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon Finca Biniagual, ES	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

Le Tonnelier blanc , 100% Chasselas Cave du Tonnelier, Vallamand Vully, CH	2024	70cl	41.00
Château de Praz , 100% Chasselas Marylene et Louis Bovard-Chervet, Praz Vully, CH	2025	70cl	46.00
Bataille de Morat , 100% Chasselas (Sélections) A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH	2024	70cl	46.00
En Chambaz , 100% Chasselas Domaine de Chambaz, Môtier Vully, CH	2023	70cl	46.00
Traminer , 100% Traminer A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH	2025	75cl	49.00
Sauvignon blanc , 100% Sauvignon blanc Domaine de Villarose, Mur, CH	2023	75cl	49.00

Valais

Johannisberg , 100% Johannisberg Les fils Maye SA, Riddes, CH	2025	75cl	48.00
---	------	------	--------------

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 Cave du Tonnelier, Vallamand, CH	2024	75cl	48.00
Mara , 100% Mara Cave du Tonnelier, Vallamand Vully, CH	2024	70cl	48.00
Merlot , 100% Merlot Domaine de Villarose, Mur, CH	2022	75cl	55.00
Divico di Mara , 100% Divico Cave du Tonnelier, Vallamand Vully, CH	2022	70cl	55.00
L'Aristocrate , Assemblage Domaine de Villarose, Mur, CH	2023	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
Vully Reserve Rouge , 100% Gamaret Marylene et Louis Bovard-Chervet, Praz Vully, CH	2023	70cl	69.50

Valais

Humagne Rouge La Chassenarde Maye, Riddes, CH	2024	75cl	57.00
---	------	------	--------------

Piémont

Barbera d'Asti, Fontana 100 Barbera, La Ballerina Società Agricola, Montegrosso d'Asti, IT	2020	75cl	58.00
Langhe Nebbiolo Masseria 100% Nebbiolo Imbottigliato da Masseria, Alba, IT	2023	75cl	59.00

Toscane

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

Côtes du Rhône

La Bastide saint Vincent, Gigondas	2022	75cl	55.00
80 % Grenache Noir, Syrah et Mourvèdre, D. Guy, à Violés au Vaucluse FR			
Châteauneuf-du-Pape	2020	75cl	75.00
65%Grenache, 10%Syrah, 15%Mourvèdre, 10%Cinsault Châteauneuf-du-Pape, FR			

Languedoc

Le secret de la Nuit, Minervois AOP	2022	75cl	49.00
Syrah, Grenache, Cinsault, Domaine Parazols Bertrou, Minervois, FR			
Domaine de Longueroche Cuvée Réservee	2023	75cl	55.00
Carignan, Grenache, Syrah, Roger Bertrand, St. André de Roquelongue, FR			

Portugal

Peter and the Wolf, Riserva	2024	75cl	55.00
Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Castelão Casal Branco, PRT			

Espagne / Majorque

Rioja, Vino Marro, Reserva	2019	75cl	62.00
100% Tempranillo Bodegas Domeco De Jarauta, ES			
Finca Biniagual Negre	2021	75cl	66.00
45% Manto Negro, 35% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon Finca Biniagual, ES			

Vins Mousseux et doux / Schaum- und Süsseweine

Moscato d'Asti		10cl	6.00
Prosecco		10cl	8.00
		75cl	49.00
Champagne demande au personnel		75cl	88.00

Mineral ouverte / OFFENAUSSCHANK

	20cl	30cl	50cl
Thé froid maison	4.30	4.60	6.00
Coca Cola, Citron, Tonic, Ginger Ale	4.20	4.50	5.90
Schweppes bitter lemon	5.00		
Henniez verte / bleu	4.20	4.50	5.90

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	
Eptinger			11.00
Sure Most, Cidre		7.50	
Chinotto	20cl		5.00
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	4.60	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	5.00
Absinthe	53.0 Vol%	2cl	6.00
Martini blanc / Rouge	15.0 Vol%	4cl	6.50
Cynar	16.5 Vol%	4cl	6.50
Suze	20.0 Vol%	2cl	6.50
Campari	23.0 Vol%	4cl	6.50
Porto rouge	19.5 Vol%	4cl	6.50
Appenzeller	29.0 Vol%	4cl	6.50

Eaux de vie / Spirituosen

Bätzi	40.0 Vol%	2cl	6.00
Bailey's	17.0 Vol%	4cl	7.50
Amaretto, Disaronno	28.0 Vol%	4cl	8.00
Limoncello	30.0 Vol%	4cl	7.50
Vodka	37.5 Vol%	4cl	7.50
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	9.50
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 védrenne	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

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	9.50
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 / froide2dl	4.30
Lait chaud / froid 2dl	3.50
Thé, divers arômes	4.30