



Andràs vous propose son menu de chasse

Potage à la courge

« Hokkaido » affiné aux oranges et pommes

Hokkaido Kürbissuppe mit Äpfeln und Orangen verfeinert

Salade hivernale

avec jambon de sanglier fumé, dressing à la moutarde de figues, et fromage de chèvre

Wintersalat mit geräuchertem Wildschinken an Feige- Dressing und Ziegenkäse

Filet de sanglier

sauce au poivre vert affinée au brandy

Wildschweinfilet an grüner Pfeffersauce verfeinert mit Brandy

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

Menu complet, sans changements 89.50



Sur réservation

Auf Vorbestellung

Fondue chinoise à discrétion

La fondue est servie qu'avec la viande suisse et à partir de 2 personnes

accompagnée d'une

salade mêlée

viande de bœuf et de porc, pommes allumettes ou riz

à discrétion

sauces faites maison et garnitures

CHF 43.50

uniquement bœuf +CHF 7.00 p.p.

Das Fondue wird ausschliesslich mit Schweizer Fleisch serviert und ab 2 Personen mit folgenden Beilagen:

Gemischter Salat

hausgemachte Saucen und Garnituren

Rind und Schweinefleisch, Pommes allumettes oder Reis a discrétion

CHF 43.50

Nur Rindfleisch +CHF 7.00 p.P.

La Chasse / Wild

Entrées / Vorspeisen

Potage à la courge, « Hokkaido » affiné aux oranges et pommes **12.50**

Hokkaido Kürbissuppe mit Äpfel und Orangen verfeinert

Salade de doucette, œuf et lardons **14.50**

Nüsslersalat mit Ei und Speck

Salade hivernale, avec jambon de sanglier fumé **18.50**

dressing à la moutarde de figues, et fromage de chèvre

Wintersalat mit geräuchertem Wildschinken an Feige- Dressing und Ziegenkäse

La Chasse / Wild

Plats / Hauptgänge

Assiette du mauvais chasseur **34.50**

(sans viande) avec vol au vent, sauce aux champignons Hubertus

Wildteller ohne Fleisch mit Pastelli mit HubertusPilzrahmsauce

Emincé végétarien, (à la base du soja 22% et blé 14%) **36.50**

sauce aux champignons Hubertus

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

Emincé de cerf, sauce à la creme affinée aux cornes d'abondance **40.50**

Hirschgeschnetzeltes an einer Herbsttrompeten Rahmsauce

Civet du chamois mariné maison **44.50**

Hausgebeitzer Pfeffer vom Gemsi

Filet de sanglier, sauce au poivre vert affinée au brandy **48.50**

Wildschweinfilet an grüner Pfeffersauce verfeinert mit Brandy

Escalope de chevreuil, à la sauce aux baies d'argousier affinée au « laubengeist » **49.50**

Rehschnitzel an Sanddornbeerensauce mit Laubengeist verfeinert

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
6 escargots gratinés , gratinés au beurre d'escargot maison <i>6 Schnecken überbacken mit hausgemachter Schneckenbutter</i>	17.50
faux escargots , (dés de filet de bœuf), gratinés au beurre d'escargot maison <i>Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel) überbacken mit hausgemachter Schneckenbutter</i>	17.50
Tatare d'aubergines , fait maison, toasts et beurre <i>Hausgemachtes Auberginen-Tatar mit Toast und Butter</i>	23.50
Tatare de bœuf suisse , Coupé à la main, toasts et beurre <i>Handgeschnittenes Schweizer Rindstatar, Toast und Butter</i>	25.50

Plats / Hauptgänge

Emincé de foie de veau, aux herbes et roesti **41.50**

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern und Butterrösti

Stroganoff de filet de bœuf **44.50**

Stroganoff vom Rindsfilet

Tartare de bœuf suisse coupé maison

Handgeschnittenes Schweizer Rindstatar

(200gr) **37.50**

(300gr) **43.50**

Steak de porc, suisse

Schweinesteak, Schweiz

(190gr) **35.50**

(250gr) **40.50**

Entrecôte parisienne de bœuf

Rindshohrückensteak

(190gr) **44.50**

(250gr) **49.50**

Filet de bœuf, suisse

Rindsfilet, Schweiz

(190gr) **49.50**

(250gr) **58.50**

En plus de 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 au chili / café de paris, hollandaise

Roesti **+ 5.00**

Sans Viande / ohne Fleisch

Assiette de légumes 26.50

Gemüseteller

Assiette du mauvais chasseur 34.50

avec vol au vent, sauce aux champignons \$Hubertus

Wildteller ohne Fleisch mit Pastetli

mit Hubertus Pilzrahmsauce

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

Hausgemachtes Auberginen-Tatar mit Toast und Butter

Poissons / Fisch

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

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 Walliser Bergwasser auf.

Sie werden weder mit Medikamenten noch mit Antibiotika behandelt.

Filets de perches frits, sauce tartare 43.50

Eglifilet fritiert, Tartarsauce

petite portion 37.50

kleinere Portion

*** Filets de perches meunières** 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*

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 du pain :

filet de bœuf	CH
Rumpsteak de boeuf	CH
entrecôte parisienne :	CH
porc	CH
quasi de porc :	CH
brochet :	CH, lac de morat
filet de perche :	Russie
La chasse	UE
sandwich:	CH
croissant au jambon:	CH
pain a table:	CH
crevettes	Vietnam
moules	France

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>Schweinefleisch</i>	<i>CH</i>
<i>Schweinshuft:</i>	<i>CH</i>
<i>Hecht</i>	<i>Murtensee, CH</i>
<i>Eglifilet:</i>	<i>Russland</i>
<i>Wild</i>	<i>EU</i>
<i>Sandwichweggli :</i>	<i>CH</i>
<i>Brot am Tisch:</i>	<i>CH</i>
<i>Schinkengipfeli :</i>	<i>CH</i>
<i>Crevetten</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Muscheln</i>	<i>Frankreich</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, 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 amicro

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

Amicro - 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 de 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

Martini cocktail

Martini sans alcool, limonade citron et eau minérale

Martini alkoholfrei mit Zitrone 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
Notte Rossa Primitivo Salento IGP	5.50	11.00	16.50	27.50
Les Champs-Grillés 100 % Gamay, Saint Amour AOC, Domaines Chermette, FR	7.00	14.00	21.00	35.00

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

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	2025	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
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
Apulien			
Notte Rossa Primitivo Salento IGP 100% Primitivo, IT	2025	75cl	39.00
Toscane			
Le Fonti di Panzano, Chianti Classico 100% Sangiovese, Fattoria le Fonti, Panzano in Chianti IT	2017	75cl	61.00

Bourgogne

Santenay 1er cru , 100% Pinot Noir Domaine Claude Nouveau, Santenay, FR	2020	75cl	69.00
---	------	------	--------------

Beaujolais

Les Champs-Grillés 100 % Gamay, Saint Amour AOC, Domaines Chermette, FR	2025	75cl	51.-00
---	------	------	---------------

Côtes du Rhône

La Bastide saint Vincent, Gigondas 80 % Grenache Noir, Syrah et Mourvèdre, D. Guy, à Violès au Vaucluse FR	2022	75cl	55.00
---	------	------	--------------

Châteauneuf-du-Pape 65%Grenache, 10%Syrah, 15%Mourvèdre, 10%Cinsault Châteauneuf-du-Pape, FR	2020	75cl	75.00
---	------	------	--------------

Languedoc

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	2023	75cl	55.00
---	------	------	--------------

Portugal

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

Espagne / Majorque

Rioja, Vino Marro, Reserva 100% Tempranillo Bodegas Domeco De Jarauta, ES	2019	75cl	62.00
--	------	------	--------------

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	88.00

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		
Fanta	5.00		
Henniez, verte / bleu	5.00	6.50	
Eptinger			11.00
Sure Most, Cidre		7.50	
Chinotto	20cl		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