

## Entrées / Vorspeisen

<b>Os à la moëlle gratiné et sauce vierge</b> Gratinierter Markknochen mit Sauce vierge	19
<b>Macaron de foie gras de canard et prunes caramélisées</b> Entenstopfleber-Macaron mit karamellisierten Pflaumen	29
<b>Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe et pain toasté</b> Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot	24 / 36
<b>Jeunes pousses de salade du moment</b> <b>Vinaigrette à l'italienne et garnitures</b> Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

## Plats principaux / Hauptgänge

<b>Jarret de veau entier «Gremolata» pour 2 personnes</b> Ganze Kalbshaxe «Gremolata» für 2 Personen	<b>par personne 46</b> pro Person
<b>Parisienne de bœuf Suisse Black Angus au poivre rouge de Kampot</b> Schweizer Black Angus-Rindshohrücken an rotem Kampot-Pfeffer	53
<b>Assiette de végétarienne du moment</b> Vegetarisches Gericht nach Markt	29
<b>Filet de maquereau légèrement mariné</b> <b>Emulsion à l'aneth et céleri-branche</b> Makrelenfilet leicht mariniert Dill-Stangensellerie-Emulsion	41
<b>Filets de perches meunière au Traminer du Vully</b> Eglifilet gebraten mit Traminer-Sauce aus dem Vully	42
<b>Tous les plats sont accompagnés de légumes du moment</b> <b>Et pommes frites ou nature, riz sauvage</b> Alle Gerichte werden mit Saison-Gemüse und Salzkartoffeln, Pommes Frites oder Wildreis serviert	

## Desserts / Desserts

<b>Sablé breton aux abricots pochés et à la lavande</b> Bretonisches Mürbegebäck mit pochierten Aprikosen und Lavendel	15
<b>Mousse au citron vert, praline et framboise</b> Limetten-, Pralinen- und Himbeer-Mousse	14
<b>Parfait glacé à l'Amaretto et ses mûres au miel</b> Eisparfait mit Amaretto und Honig-Brombeeren	15
<b>Biscuit aux fraises et chocolat au lait</b> <b>Granité à la menthe</b> Erdbeer-Biscuit mit Milkschokolade Pfefferminzgranita	15
<b>Notre café gourmand « surprise »</b> <b>Cinq douceurs suivant les envies de Laura</b> Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten nach Lauras Lust	21
<b>Assiette de fromages de nos monts et garnitures</b> Käseteller aus der Region mit Garnituren	12 / 17

**Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus**  
Alle Preise in Schweizer Franken, MwSt. und Service inklusiv