

Entrées / Vorspeisen

Salade de dent-de-lion et son œuf parfait	17
Chips de poitrine de «porc d'ici » et croûtons de cuchaule	
Löwenzahn-Salat mit perfektem Ei	
Schweinebauch-Chips "von hier" und Cuchaule-Croutons	
Saladine de filets de perche en escabèche, pickles de rhubarbe	24
Saladine von Eglifilets in Escabeche, Rhabarberpickles	
Os à moelle à la fleur de sel, pain paillasse grillé	18
Markknochen mit Fleur de Sel, gegrilltes Paillasse-Brot	
Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe et pain toasté	24 / 36
Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot	
Crème d'asperges au fromage frais et cresson	14
Spargelcremesuppe mit Frischkäse und Kresse	
Jeunes pousses de salade du moment	12
Vinaigrette à l'italienne et garnitures	
Salat aus jungen Sprossen	
Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	

Plats principaux / Hauptgänge

Suprême de poulet « Patte Noire de la Gruyère », sauce aux morilles	41
Fettuccine d'épeautre « Laudato Si », brocoli sauvage	
Greyerzer "Patte noire" Poulet-Suprême mit Morchel Sauce	
Dinkel-Fettuccine "Laudato Si", wilder Brokkoli	
Tête de veau dans son bouillon avec légumes et pommes nature	29
Sauce Ravigote	
Kalbskopf in seinem Sud mit Gemüse und Salzkartoffeln	
Sauce Ravigote	
Tagliata de bœuf, tomates confites, roquette, parmesan, pignons de pin	46
Pommes frites	
Rindfleisch-Tagliata, konfierte Tomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne	
Pommes frites	
Risotto du Mont Vully aux pointes d'asperges	26
Mont Vully Risotto mit Spargelspitzen	
Filet de sandre grillé sur peau, beurre blanc	
Risotto du Mont Vully à l'ail des ours et tartare d'asperges	38
Zanderfilet auf der Haut gegrillt, Beurre Blanc	
Vully-Risotto mit Bärlauch und Spargeltartar	
Filets de perches au vin blanc du Vully et légumes du moment	41
Riz, pommes frites ou pommes nature	
Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully und Gemüse	
Reis, Pommes oder Petersilienkartoffeln	

Desserts / Desserts

Baba au rhum, fraises Baba au rhum, Erdbeeren		15
Profiteroles, sauce chocolat Villars Profiteroles, Villars-Schokoladensauce		15
Notre café gourmand « surprise » Cinq douceurs suivant les envies du pâtissier Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten		21
Glaces et sorbets « Giolito » Eis und Sorbet von « Giolito »	1 boule / 1 Kugel 2 boules / 2 Kugeln 3 boules / 3 Kugeln	5.50 7.80 9.90
Chantilly		1.50
Assiette de fromages de nos monts et garnitures Käseteller aus der Region mit Garnituren		14 / 18

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