

## Entrées / Vorspeisen

<b>Asperges blanches du Seeland, sauce hollandaise mousseuse</b> <b>Coppa «Porc Noir des Alpes»</b> Weisse Seeländer Spargeln mit schaumender Hollandaise-Sauce Coppa «Porc Noir des Alpes»	<b>28/41</b>
<b>Os à moelle à la fleur de sel, pain paillasse grillé</b> Markknochen mit Fleur de Sel, gegrilltes Paillasse-Brot	<b>18</b>
<b>Tartare de bœuf à l'italienne et pain toasté</b> Italienisches Rindertartar und getoastetem Brot	<b>24 / 36</b>
<b>Crème d'asperges au fromage frais et cresson</b> Spargelcremesuppe mit Frischkäse und Kresse	<b>14</b>
<b>Jeunes pousses de salade du moment</b> <b>Vinaigrette à l'italienne et garnitures</b> Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	<b>12</b>

## Plats principaux / Hauptgänge

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

## Desserts / Desserts

<b>Baba au rhum, fraises</b> Baba au rhum, Erdbeeren		<b>15</b>
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b> Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar		<b>12</b>
<b>Profiteroles, sauce chocolat Villars</b> Profiteroles, Villars-Schokoladensauce		<b>15</b>
<b>Notre café gourmand « surprise »</b> <b>Cinq douceurs suivant les envies du pâtissier</b> Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten		<b>21</b>
<b>Glaces et sorbets « Giolito »</b> Eis und Sorbet von « Giolito »	<b>1 boule / 1 Kugel</b> <b>2 boules / 2 Kugeln</b> <b>3 boules / 3 Kugeln</b>	<b>5.50</b> <b>7.80</b> <b>9.90</b>
Chantilly		<b>1.50</b>
<b>Assiette de fromages de nos monts et garnitures</b> Käseteller aus der Region mit Garnituren		<b>14 / 18</b>