

Entrées / Vorspeisen

Boutefas AOP en brioche, chutney de poires à botzi AOP Jus à la moutarde de bénichon Boutefas AOP in Brioche, Chutney aus Büschelbirnen AOP Jus mit «Moutarde de Bénichon»	22
Os à moelle à la fleur de sel, pain paillasse grillé Markknochen mit Fleur de Sel, gegrilltes Paillasse-Brot	18
Tartare de bœuf à l'italienne et pain toasté Italienisches Rindertartar und getoastetem Brot	24 / 36
Crème de topinambour, espuma d'herbes Topinambur-Creme, Kräuter-Espuma	17
Gyoza de noix de noix de Saint-Jacques Combava et coriandre fraîche Jakobsmuscheln-Gyoza Kombava und frischer Koriander	29
Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

Plats principaux / Hauptgänge

Entrecôte de cerf, jus aux mûres et chocolat amer	53
Spätzli et garniture d'automne	
Hirsch Entrecôte, Jus mit Brombeeren und Bitterschokolade Spätzli und Herbstbeilagen	
Tagliata de bœuf, tomates confites, roquette, parmesan, pignons de pin	48
Pommes frites fraîches du Domaine de Cormagens	
Rindfleisch-Tagliata, konfierte Tomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne Frische Pommes frites vom Domaine de Cormagens	
Risotto Baldo du Vully à la courge et brisures de marrons	30
Risotto Baldo du Vully mit Kürbis und Maronenbruch	
Saucisse à rôtir de cerf aux cèpes et atriaux maison de sanglier	41
aux zestes d'orange, jus de chasse au genièvre	
Rösti au beurre et garniture d'automne	
Hirschbratwurst mit Steinpilzen und hausgemachte Wildschweinadriaux mit Orangenschalen, Wacholder-Wild-Jus Butterrösti und Herbstbeilagen	
Civet de chevreuil grand-mère	38
Spätzli et garniture d'automne	
Rehpfeffer Grossmutter-Art Spätzli und Herbstbeilage	
Filets de perches au vin blanc du Vully et légumes du moment	42
Riz, pommes frites fraîches du Domaine de Cormagens ou pommes nature	
Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully und Gemüse Reis, frische Pommes frites aus Cormagens oder Petersilienkartoffeln	

Desserts / Desserts

Composition „tout pomme Granny Smith“, réglisse „Granny Smith Apfel“ Komposition, Lakritze		16
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar		12
Délice chocolat-marrons Schokoladen-Kasatanien Délice		16
Entremet Bénichon Cuchaule, mousse crème double, poires à botzi, gel vin cuit Entremet Bénichon Cuchaule, Doppelrahm Mousse, Büschelbirnen, Vin-cuit Gel		16
Café gourmand « surprise » Cinq douceurs suivant les envies de la pâtissière Überraschungs-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten nach Lust der Pâtissière		21
Glaces et sorbets "Giolito" Eis und Sorbet von "Giolito"	1 boule / 1 Kugel 2 boules / 2 Kugeln 3 boules / 3 Kugeln	5.50 8.80 12.10
Glaces Vanille, chocolat, café, caramel, pistache de Sicile, noisettes		
Sorbets Abricot, framboise, fraise mara des bois, pamplemousse, mangue, citron		
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