

## Entrées / Vorspeisen

<b>Poireaux vinaigrette au miso et cacahuètes</b>	16
<b>Avec jambon cru « porc noir des Alpes »</b>	24
Lauch in Vinaigrette mit Miso und Erdnuss Mit Rohschinken « porc noir des Alpes »	
<b>Foie gras de canard poêlé, poire au safran, jus « vin chaud »</b>	28
Gebratene Entenstopfleber, Birne mit Safran, «Glühwein-Jus»	
<b>Os à moelle à la fleur de sel, pain paillasse grillé</b>	18
Markknochen mit Fleur de Sel, gegrilltes Paillasse-Brot	
<b>Tartare de bœuf à l'italienne et pain toasté</b>	24 / 36
Italienisches Rindertartar und getoastetem Brot	
<b>Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère AOP</b>	15
Gratinierte Zwiebelsuppe mit AOP Gruyère	
<b>Gaufre de châtaigne, crémeux de truffe et bolets</b>	23
<b>Truffes fraîches et vinaigrette au lichen d'Islande</b>	
Kastanienwaffel, Trüffel- und Steinpilzcreme Frische Trüffeln und Isländische Flechte-Vinaigrette	
<b>Jeunes pousses de salade du moment</b>	12
<b>Vinaigrette à l'italienne et garnitures</b>	
Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	

## Plats principaux / Hauptgänge

<b>Trilogie de « porc d'ici »</b>	<b>41</b>
<b>Joue confite, poitrine laquée au vin cuit et secreto grillé</b>	
<b>Betterave et pommes dauphine</b>	
Trilogie vom heimischen Schwein «porc d'ici»	
Geschmorte Kinnbacke, glasierte Brust und gegrilltes Secreto	
Rote Bete und Pommes Dauphine	
<b>Tagliata de bœuf, laitue romaine grillée, orange et noix de cajou</b>	<b>48</b>
<b>Pommes frites fraîches de Cormagens</b>	
Rindfleisch-Tagliata, gegrillter Lattich, Orange und Cashewkerne	
Frische Pommes frites aus Cormagens	
<b>Langue et tête de veau au bouillon, sauce gribiche</b>	<b>29</b>
<b>Pommes nature</b>	
Kalbszunge und Kalbskopf im Bouillon, Sauce Gribiche	
Salzkartoffeln	
<b>Risotto Baldo du Vully à la truffe des Trois Lacs</b>	<b>36</b>
Baldo Risotto vom Vully mit Seeländer Trüffel	
<b>Coquelet au four, jus de poulet</b>	<b>38</b>
<b>Pommes frites fraîches de Cormagens et saladine</b>	
Mistkratzerli aus dem Ofen, kräftiger Hühner-Jus	
Frische Pommes frites aus Cormagens und Salat	
<b>Filet de truite de Chamby au beurre noisette</b>	<b>41</b>
<b>Pommes gala et purée de céleri</b>	
Forellenfilet aus Chamby in Nussbutter gebraten	
Gala-Äpfel und Selleriepüree	
<b>Filets de perches au vin blanc du Vully et légumes du moment</b>	<b>42</b>
<b>Pommes frites fraîches de Cormagens, pommes nature ou riz</b>	
Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully und Gemüse	
Reis, frische Pommes frites aus Cormagens oder Petersilienkartoffeln	

## Desserts / Desserts

<b>Sablé à la cannelle, poires pochées et crème à l'amaretto</b> Zimt-Sablé mit pochierten Birnen und Amaretto-Crème		<b>16</b>
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b> Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar		<b>12</b>
<b>Financier noisette, mousse mandarine et glace chocolat</b> Haselnuss-Financier mit Mandarinenmousse und Schokoladeneis		<b>16</b>
<b>Parfait fruit de la Passion, crème citron et espuma coco</b> Passionsfrucht-Parfait mit Zitronencreme und Kokos-Espeuma		<b>16</b>
<b>Café gourmand « surprise »</b> <b>Cinq douceurs suivant les envies de la pâtissière</b> Überraschungs-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten nach Lust der Pâtissière		<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>8.80</b> <b>12.10</b>
<b>Glaces</b> Vanille, chocolat, café, caramel, pistache de Sicile, noisettes		
<b>Sorbets</b> Abricot, framboise, fraise mara des bois, pamplemousse, mangue, citron		
<b>Chantilly</b>		<b>1.50</b>
<b>Assiette de fromages de nos monts et garnitures</b> Käseteller aus der Region mit Garnituren		<b>14 / 18</b>

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