

Entrées / Vorspeisen

Œuf parfait bio de Saint-Aubin	18
Lentilles de la Ferme Gourmande à Salavaux et cresson	
Perfektes Bio Ei au Saint-Aubin	
Linsen der Ferme Gourmande in Salavaux und Kresse	
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 et pain toasté	24 / 36
Italienisches Rindertartar und getoastetem Brot	
Soupe feuilletée de queue de bœuf, haricots blancs et truffes	19
Ochsenchwanzsuppe mit Blätterteighülle, weisse Bohnen und Trüffeln	
Crevettes géantes en kadaïf	24
Vinaigrette clémentine et huile de noix du Marché des Chandines	
Marinierte Riesenkrevette in Kadaïf	
Klementine-Vinaigrette mit Walnussöl vom Marché des Chandines	
Jeunes pousses de salade du moment	12
Vinaigrette à l'italienne et garnitures	
Salat aus jungen Sprossen	
Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	

Plats principaux / Hauptgänge

Petit jarret de " Porc d'ici", crème de moutarde à la bière	39
Choucroute caramélisée Kleine Schweinshaxe vom "Porc d'ici", Cremige Senf-Biersauce Karamelisierte Sauerkraut	
Tagliata de bœuf, laitue romaine grillée, orange et noix de cajou	48
Pommes frites fraîches de Cormagens Rindfleisch-Tagliata, gegrillter Lattich, Orange und Cashewkerne Frische Pommes frites aus Cormagens	
Risotto Baldo du Vully, endives, trévisé et pommes	30
Baldo-Risotto aus dem Vully, Endivien, Radicchio und Äpfel	
Filet de bœuf "Viande de nos Monts" au sautoir, jus au café	58
Chou farci d'effilochée de paleron Salsifis et pommes grenailles fumées Rindsfilet "Viande de nos Monts" in der Pfanne gebraten, Kaffee-Jus Wirsing gefüllt mit geschmorter Rinderschulter Schwarzwurzeln und geräucherte Grenaille-Kartoffeln	
Rognons de veau flambés au Calvados du Vully	34
Rösti et légumes du Seeland Kalbsnieren flambiert mit Vully-Calvados Rösti und Gemüse aus dem Seeland	
Filet de skrei à l'ostendaise	46
Purée de pommes-de-terre et poêlée de kalettes Skrei-Filet nach Ostender Art Kartoffelpüree und sautierte Kalettes	
Filets de perches au vin blanc du Vully et légumes du moment	42
Pommes frites fraîches de Cormagens, pommes nature ou riz Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully und Gemüse Reis, frische Pommes frites aus Cormagens oder Petersilienkartoffeln	

Desserts / Desserts

Demi-sphère meringuée "Piña Colada" Meringierte Halbkugel "Piña Colada"		16
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar		12
Croustillant praliné, choux café, sauce caramel Knuspriges Praliné, Kaffee-Windbeutel, Karamellsauce		16
Moelleux au chocolat, granité "Perle du Vully", pamplemousse (20 min) Schokoladen-Moelleux, « Perle du Vully"-Granité, Grapefruit (20 Min)		18
Café gourmand Cinq douceurs suivant les envies de la pâtissière 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