

Entrées / Vorspeisen

Gaufre de châtaigne, crémeux butternut et vinaigrette verveine Kastanienwaffel, Butternut-Kürbis-Creme und Eisenkraut-Vinaigrette	18
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 courge, espuma gingembre Kürbiscreme-Suppe mit Ingwer-Espuma	14
Aile de raie, bisque d'écrevisses du Lac de Neuchâtel, kalettes Rochenflügel mit Bisque aus Neuenburger Flusskrebse und Kalettes	25
Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

Plats principaux / Hauptgänge

Jarret de veau braisé au cidre et pommes Polenta de Salavaux Geschmorte Kalbshaxe in Suure Most und Aepfel Salavaux-Polenta	pour 2 personnes für 2 Personen	46 p.p
Rognons de veau flambés au « Calvados » de Lugnorre Riz complet du Vully et légumes du Seeland Kalbsnieren flambiert mit «Cavados» aus Lugnorre Vollkornreis aus dem Vully und Gemüse aus dem Seeland		36
Filet de bœuf « De nos Monts » grillé et paleron confit Chimichurri de truffes du Seeland Légumes racines Gegrilltes Rinderfilet «De nos Monts» und geschmortem Schulterstück Seeland-Trüffel-Chimichurri Wurzelgemüse		58
Suprême de pintade fermière Dahl de lentilles vaudoises aux épices douces Suprême vom Freiland-Perlhuhn Waadtländer Linsendal mit milden Gewürzen		42
Risotto Baldo du Vully à la truffe du Seeland Crumble de vacherin fribourgeois AOP Baldo-Risotto aus dem Vully mit Seeland-Trüffeln Crumble aus Freiburger Vacherin AOP		36
Filets de perches au vin blanc du Vully, légumes du moment Pommes frites fraîches de Cormagens, riz ou pommes nature Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully, Gemüse Frische Pommes frites aus Cormagens, Reis oder Petersilienkartoffeln		42
Filets de perches du Lac de Morat de notre pêcheur Pierre Schaer Panais et kalettes Pommes frites fraîches de Cormagens, riz ou pommes nature Eglifilet aus dem Murtensee von unserem Fischer Pierre Schaer Pastinaken und Kalettes Frische Pommes frites aus Cormagens, Reis oder Petersilienkartoffeln		52

Desserts / Desserts

Bricelet fribourgeois, poire et vin cuit Freiburger Bretzeli, Birne und Vin Cuit		17
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar		12
Pain d'épice, orange, glace fleur d'oranger Lebkuchen, Orange, Orangenblueteneis		16
Chocolat au lait, passion et espuma coco Milchschokolade, Passionsfrucht und Kokos-Espuma		16
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 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