

Chers Gourmandes et cher Gourmets,

Tous nos mets et desserts sont préparés « à la minute », à base de produits frais! Cela nécessite beaucoup d'attention et de soin... et un certain temps.

Nous sommes d'avis que nos jeunes hôtes doivent également profiter d'une cuisine savoureuse et fraîche. Chez nous, les enfants jusqu'à 12 ans peuvent choisir tous les plats à moitié prix sur la carte.

Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Salutations gourmandes  
Frédéric Duvoisin et toute sa brigade de cuisine

Liebe Gourmands und liebe Gourmets,

All unsere Gerichte und Desserts werden mit frischen Produkten "à la Minute" zubereitet! Dies erfordert viel Aufmerksamkeit und Sorgfalt.... und Zeit.

Wir sind der Meinung, dass unsere jungen Gäste auch eine schmackhafte und frische Küche geniessen sollen. Bei uns können Kinder bis 12 Jahre alle Gerichte zum halben Preis der Karte auslesen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Kulinarische Grüsse  
Frédéric Duvoisin und seine ganze Küchenbrigade

Origine des viandes et poissons :

Bœuf: Suisse / veau: Suisse / canard: France / porc: Suisse

Escargots : Gurmels (Suisse)

St-Jacques : France (sauvage) / omble chevalier : Islande (Aquaculture) /Perches: Pologne (Sauvage)

Herkunft des Fleisches und des Fisches:

Rind: Schweiz / Kalb: Schweiz / Ente: Frankreich / Schwein: Schweiz

Schnecken: Gurmels (Schweiz)

Jakobsmuscheln: Frankreich (Wildfang) / Saibling: Island (Aquakultur) / Egli: Polen (Wildfang)

**Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus**

Alle Preise in Schweizer Franken, MwSt. und Service inklusiv

## Entrées / Vorspeisen

|  |    |
|--|----|
| <b>Fine tourte de foie gras de canard aux abricots et muscat doux</b><br>Feine Entenstopfleber-Torte mit Aprikosen und süßem Muscat  | 28 |
| <b>Filets de perches meunières, sauce citronnette, saladine du marché</b><br>Eglifilets nach Müllerinnenart mit Zitronensauce auf einer Saladine   | 25 |
| <b>Noix de ris de veau rôti, jus au porto</b><br><b>Lentilles Beluga à l'ail sauvage</b><br>Kalbsbries gebraten an Portweinjus<br>Beluga-Linsen mit wildem Knoblauch                       | 23 |
| <b>Emulsion de petits pois à l'ail et poêlée d'escargots de Cormondes</b><br>Emulsion von Erbsen und Knoblauch mit Schnecken aus Gurmels   | 26 |
| <b>Velouté glacé de tomate du Seeland, sorbet basilic</b><br><b>Bruscetta au beurre d'anchois</b><br>Geeistes Seeland-Tomaten Velouté mit Basilikumsorbet<br>Bruscetta mit Sardellenbutter | 18 |
| <b>Jeunes pousses de salade du moment</b><br><b>Vinaigrette à l'italienne et garnitures</b><br>Salat aus jungen Sprossen<br>Italiennische-Vinaigrette und Garnituren                       | 12 |

## Plats principaux / Hauptgänge

|   |    |
|---|----|
| <b>Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe et pain toasté</b><br>Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot  | 36 |
| <b>Ribeye de veau grillé, sauce au bacon et romarin</b><br><b>Pommes grenailles et légumes du marché</b><br>Gegrilltes Kalbsribeye mit Speck und Rosmarinsauce<br>Grenadill-Kartoffeln und Gemüse vom Markt   | 48 |
| <b>Côte de porc « Grand Cru » rassie sur l'os</b><br><b>Jus à la moutarde et garnitures du jour</b><br>Schweinekotelett «Grand Cru" am Knochen gereift<br>Senf-Jus und Tages-Beilagen   | 49 |
| <b>Ballotine de pintade fermière farcie, jus à l'écorce de citron vert</b><br><b>Crémeux risotto</b><br>Perlhuhn-Ballotine an Jus mit Limettenschale<br>Sähmiger Risotto  | 35 |
| <b>Galette de maïs « façon » parmiggiana, rucula et dés de tofu grillée</b><br>Maiskuchen "Parmiggiana-Art", Rucula und gegrillte Tofuwürfel  | 32 |
| <b>Risotto Carnaroli à la roquette et tomates confites</b><br><b>Larmes de balsamique et copeaux de parmesan</b><br>Carnaroli-Risotto mit Rucola und kandierten Tomaten<br>Tropfen von altem Balsamico und Parmesanspäne                                      | 25 |
| <b>avec jambon sec «Swiss Grand Cru »</b><br>mit Schweizer "Swiss Grand Cru" Rohschinken  | 32 |
| <b>Filets d'omble chevalier mi-cuit</b><br><b>Vinaigrette tiède de balsamique et tomate séchée</b><br><b>Riz sauvage aux fines herbes</b><br>Saiblingsfilet halb gegart an lauwarme<br>Balsamico-Vinaigrette und getrocknete Tomaten<br>Wildreis mit Kräutern | 36 |
| <b>Filets de perches meunière au Traminer du Vully</b><br><b>Pommes persillées, riz ou pommes frites et légumes glacés</b><br>Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce<br>Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes frites und glaciertes Gemüse                   | 41 |
| <b>Brochette de noix de Saint-Jacques rôties aux agrumes</b><br><b>Taboulé rafraîchi au basilic et croquants légumes</b><br>Gebratener Jakobsmuscheln-Spiess mit Zitrusfrüchten<br>Gekühlter Taboulé mit Basilikum und knackigem Gemüse                       | 48 |

## Desserts / Desserts

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Feuilleté caramélisé de pêche rôtie au thym</b><br><b>Crème glacée au miel maison</b><br>Karamellisierter Blätterteig von gebratenem Pfirsich mit Thymian<br>Hausgemachte Honig-Eiscreme             | <b>16</b>      |
| <b>Entremet glacé chocolat blanc au kirsch</b><br><b>Compotée de cerises au vin doux</b><br>Gefrorenes Entremet aus weisser Schokolade mit Kirsch<br>Kirschkompott mit Süsswein                         | <b>15</b>      |
| <b>Mousse rafraîchissante de citron vert, saveur framboise</b><br><b>et sa tuile croquante aux amandes</b><br>Erfrischende Limettenmousse mit Himbeeren<br>Praliné-Krokant mit karamellisierten Mandeln | <b>18</b>      |
| <b>Notre café gourmand « surprise »</b><br><b>Cinq douceurs suivant les envies de Laura</b><br>Unser "Überraschung"-Café Gourmand<br>Fünf verschiedene Süssigkeiten nach Lauras Lust                    | <b>21</b>      |
| <b>Assiette de fromages de nos monts et garnitures</b><br>Käseteller aus der Region mit Garnituren  | <b>12 / 17</b> |