

Chers Gourmandes et chers 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

## Entrées / Vorspeisen

<b>Fine tourte de foie gras de canard aux abricots et muscat doux</b> Feine Entenstopfleber-Torte mit Aprikosen und süßem Muscat	28
<b>Croustillant ris de veau, jus au porto Lentilles Beluga à l'ail sauvage</b> Knusprige Kalbsmilken an Portweinjus Beluga-Linsen mit wildem Knoblauch	21
<b>Nage de crevettes géantes et tomate froide du Seeland au basilic</b> Nage von Riesencrevetten und kalte Seelandtomate mit Basilikum	26
<b>Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures</b> Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

## Plats principaux / Hauptgänge

<b>Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe et pain toasté</b> Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot	<b>36</b>
<b>Côte de porc « Grand Cru » rassie sur l'os</b> <b>Jus à la moutarde et garnitures du jour</b> Schweinekotelett «Grand Cru" am Knochen gereift Senf-Jus und Tages-Beilagen	<b>47</b>
<b>Quasi d'agneau gallois grillé, sauce bacon et romarin</b> <b>Pommes grenailles et légumes du marché</b> Gegrilltes walisisches Lammhüftli mit Rosmarin-Speck-Sauce Grenadill-Kartoffeln und Gemüse vom Markt	<b>42</b>
<b>Ballotine de volaille fermière pochée à la crème d'estragon</b> <b>Riz sauvage et légumes au beurre</b> Geflügel-Ballotine pochiert an Estragon-Rahmsauce Wildreis und glasiertes Gemüse	<b>35</b>
<b>Risotto Carnaroli à la courge et roquette</b> <b>Larmes de balsamique et copeaux de parmesan</b> Carnaroli-Risotto mit Rucola Tropfen von altem Balsamico und Parmesanspäne	<b>25</b>
<b>Filets d'omble chevalier mi-cuit</b> <b>Vinaigrette tiède de balsamique et tomate séchée</b> <b>Riz sauvage aux fines herbes</b> Saiblingsfilet halb gegart an lauwarme Balsamico-Vinaigrette und getrocknete Tomaten Wildreis mit Kräutern	<b>37</b>
<b>Filets de perches meunière au Traminer du Vully</b> <b>Pommes persillées, riz ou pommes frites et légumes glacés</b> Eglifilet gebraten mit Traminer-Sauce aus dem Vully Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes frites und glaciertes Gemüse	<b>41</b>

## Desserts / Desserts

<b>Sablé breton à la poire confite et chocolat</b> <b>Sauce Drambuie</b> Bretonisches Sablé mit kandierter Birne und Schokolade	<b>15</b>
<b>Entremet ananas-gingembre</b> <b>Sorbet basilic</b> Ananas-Ingwer-Entremet Basilikum-Sorbet	<b>13</b>
<b>Notre café gourmand « surprise »</b> <b>Cinq douceurs suivant les envies de Laura</b> Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten nach Lauras Lust	<b>21</b>
<b>Assiette de fromages de nos monts et garnitures</b> Käseteller aus der Region mit Garnituren	<b>12 / 17</b>

### Origine des viandes et poissons :

**Bœuf: Suisse / veau: Suisse / volaille, canard: France / porc: Suisse / agneau : Grand Bretagne**  
**Crevette : Vietnam (aquaculture) / omble chevalier : Islande (aquaculture) / perches: Pologne (sauvage)**

### Herkunft des Fleisches und des Fisches:

Rind: Schweiz / Kalb: Schweiz / Geflügel, Ente: Frankreich / Schwein: Schweiz / Lamm: Grossbritannien  
Riesencrevette: Vietnam (Aquakultur) / 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