

# **« La Gastronomie Est L'art D'agrémenter Les Aliments Pour Créer Le Bonheur »**

**Chez nous, les allergiques sont les bienvenus !  
Nous prêtons attention aux allergies de nos  
clients.**

- 💧 Plat à base de Poisson ou Fruits de Mer**
- 💡 Plat contenant des produits laitiers**
- 🍷 Plat contenant du gluten**
- 🔴 Plat à base de Viande**
- 🟢 Plat végétarien**

**Notre personnel est à votre disposition en cas  
de doute  
Afin de vous renseigner sur la composition de  
nos plats.**

# NOTRE CARTE D'AUTOMNE

## LES ENTRÉES

Salade verte 🟢	Frs. 8.-
Salade mêlée vinaigrette tradition 🟢	Frs. 10.-
Velouté de Potimarron au curry indien et fouetté herbes fraîches 🟡🟢	Frs. 12.-
Saladine de Chèvre chaud à la fleur de thym, bacon et compoté de coing 🟡🟡🔴	Frs. 22.-
Gravlax de Truite du Lac crème au raifort et pickles d'oignons rouges 🔵🟡	Frs.24.-
Variation d'escargots :	
Cassolette à l'espuma échalote vin blanc et cromesquis au beurre persillé 🟡🔴🟡	Frs. 25.-
Foie Gras <b>Maison</b> et sa garniture aux fruits de saison 🟡🔴🟡	Frs. 27.-

## LES ITALIENS

Gnocchi au dès de Courge, crème de pesto et copeaux de parmesan 🟢🟡	Frs. 26.-
Risotto aux Bolets et roquettes 🟢🟡	Frs. 28.-

## LES TARTARES DE BŒUF

Le traditionnel 🔴	Frs. 37.-
Au chèvre frais et basilic 🟡🔴	Frs. 38.-
Aux dès de Foie Gras et huile de Truffe 🔴	Frs. 39.-

Coupé au couteau, frites maison, salade et toast

## LE POISSON

Filet de Bar croustillant sur peau avec sa garniture de saison 💧🟡 Frs. 38.-

## LES VIANDES

Civet de Chevreuil « Grand Veneur » 🟡🔴 Frs. 36.-

Entrecôte de Bœuf grillée rassis 21 jours sur l'os,  
Sauce béarnaise ou beurre persillé 🟡🔴 Frs. 44.-

Dos de Cerf au romarin, jus à la Truffe noire 🟡🔴 Frs. 44.-

Noisette de Chevreuil au jambon cru de montagne et jus au sureau noir 🟡🔴 Frs. 48.-

Tournedos de Bœuf au Foie Gras poêlé et jus réduit au porto 🟡🔴 Frs. 49.-

Garniture au choix : frites, gratin, tagliatelles et spätzli  
Provenance : Suisse

## LES DESSERTS

Suggestion aux fruits du moment

Choix de boule de glace 🟡🟢 Frs. 4.-  
Vanille, chocolat, moca, fraise, abricot, poire, citron et prunelle

Café Glacé 🟡🟢 Frs. 10.-

Crème caramélisée à la fève de Tonka 🟡🟢 Frs. 12.-

Sorbet prunelle, poire, abricot ou citron arrosé 🟢 Frs. 14.-

Café Gourmand 🟡🟢🟠 Frs. 14.-

Chaud froid chocolat Black & White 🟡🟢🟠 Frs. 14.-