

Les Desserts

Moelleux au Chocolat

Glace Vanille
(12 min. minimum)

Wärmer flüssiger hausgemachter Schokoladen Kuchen mit Vanilleglace
Hot Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream

CHF 12.50

Crème brûlée catalane

Gebrannte Creme - Home made Cream brûlée

CHF 11.50

Vacherin glacé maison

Hausgemachter Vacherin Glace
Home-made ice cream gateau

CHF 11.50

Meli-Mélo de Sorbets

CHF 11.50

Tartelette au Fruit de la Passion et Sorbet Framboise

Frucht der Passion Kuchen mit Himbeer-Sorbet
Passion Fruit Tart with Raspberry Sorbet

CHF 12.50

Prix en CHF et TVA 7.7% incluse

Le Menu

Saladine de Gambas

A la provençale

Le Filet de Bœuf

Sauce aux **Morilles**
Pommes Frites
Légumes du Jardinier

Tartelette au Fruit de la Passion

Sorbet Framboise

CHF 65.—

Vins suggérés

Pinot Gris du Vully

CHF 6.50 dl

Château de Luc, Corbières, France

CHF 6.50 dl

Prix en CHF et TVA 7.7% incluse

Nos Entrées

Le Potage aux Légumes

Gemüse Suppe – vegetables Soup

CHF 7.70

Salade Verte

Grüner Salat - Green Salad

CHF 6.50

Salade Mêlée

Gemischter Salat – Mixed Salad

CHF 9.50

Saladine de Gambas à la provençale

Salat mit grossen Krevetten (provençales) - King Prawns Salad with Garlic and Herbs

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 23.50

Salade Campagnarde

Oignons, Croutons, Fromage, Lardons

Bauernsalat: Zwiebeln, Croutons, Käse, Speck - Farmer Salad: Onions, Croutons, Cheese, Bacon

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 22.50

Salade de Chèvre Chaud

Salat mit warmen Ziegenkäse, Goat's Cheese Salad

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 23.50

Feilleté aux Délices d'Automne

Pilz Pastetchen, Vol-au-vent with Mushroom Sauce

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 22.50

Salade de Rouleaux de Printemps cambodgien

Rouleaux de Printemps aux Légumes : 2 pces

Frühlingsrollen - Springsrolls

CHF 15.50

Le Poisson

Poêlée de Gambas sauce du Chef

servi avec Timbale de Riz

Grosse Krevetten Platte mit Reis Sauce du Chef

King Prawns in Chef's Sauce served with Rice

CHF 32.50

Filets de Perches Meunière

Sauce Tartare Maison, Riz et Légumes

Eglifilet mit Reis und Gemüse - Perch filets, Rice and vegetables

CHF 32.50

Le Risotto

Risotto aux Gambas

Risotto mit grossen Krevetten - King Prawns Risotto with creamy garlic sauce

CHF 25.50

Risotto Forestière

Risotto mit Pilzsauce - Risotto with Mushroom Sauce

CHF 21.50

Risotto au Saumon

Risotto mit Lachs - Risotto with Salmon

CHF 24.50

Risotto au Bacon et Oignons

Risotto mit Bacon und Zwiebeln - Risotto with Bacon and onions

CHF 24.50

Dogajolo: CHF 5.30 dl

Vin blanc fruité de Toscane

Chardonnay, Sauvignon et Grechetto

Pour les **Enfants**

Chicken Nuggets, Frites et Carottes

CHF 13.—

Nouilles Bolognaise

CHF 13.—

Les **Pâtes**

Tagliatelle Forestière

Sauce Champignons

Tagliatelle mit Pilzsauce - Tagliatelle with Mushroom Sauce

CHF 20.50

Tagliatelle de Gambas

Pasta mit grossen Krevetten (provençales)
King Prawns Pasta with Garlic and Herbs

CHF 25.50

Tagliatelle à la Bolognaise

Pasta Bolognaise

CHF 18.50

Fagottini à l'Essence de Truffes et au Fromage

Teigwaren mit Rahmsauce, Trüffeln und Käse
Pasta filled with white truffles and cheese

CHF 24.50

Nos **Tartares**

Steak Tartare de Bœuf, servi avec Toast et beurre

Rindstartar serviert mit Toast und Butter - Steak Tartare with Toast and Butter
Pommes Frites en accompagnement Fr. 4.—

Petit CHF 21.50 – Grand CHF 28.50

Tartare de Saumon frais et fumé, servi avec Toast et beurre

Rindstartar serviert mit Toast und Butter - Steak Tartare with Toast and Butter
Pommes Frites en accompagnement Fr. 4.—

Petit CHF 21.50 – Grand CHF 28.50

L' **Asie**

Emincé de Volaille au Curry

Couronne de Riz

Geflügelgeschnetzeltes mit Curry Sauce und Reis
Minced poultry with Curry Sauce, Rice

CHF 23.50

Salade de Rouleaux de Printemps cambodgien

Rouleaux de Printemps aux Légumes : 3 pcs
Frühlingsrollen - Springsrolls

CHF 23.50

Les Viandes

Emincé de Veau à la zürichoise Galette de Rösti et Légumes

Zürchergeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse
Veal in a Mushroom Sauce served with Rösti potatoes and Vegetables

CHF 31.50

Poulet au Panier, Frites et Salade verte

Poulet im Körbchen mit Pommes Frites und einen grünen Salat
Chicken in a basket, French Fries and a green salad starter

CHF 20.50

Entrecôte de Bœuf 200 gr. Sauce Acacia Pommes Frites et Légumes

Rindsfilet mit Morel Sauce, Pommes Frites und Gemüse
Beef Fillet with Morel Sauce served with French Fries and Vegetables

CHF 34.—

Filet de Bœuf 200 gr. Sauce aux Morilles Pommes Frites et Légumes

Rindsfilet mit Morel Sauce, Pommes Frites und Gemüse
Beef Fillet with Morel Sauce served with French Fries and Vegetables

CHF 44.—

Les Viandes

Médailles de Cerf Sauce aux 3 Poivres Nouilles et Légumes du Maraicher

Hirsch Medaillon mit Sauce 3 Pfeffer, Nudeln und Gemüse
Deer Medallions, 3 Pepper sauce served with Noodles and Vegetables

CHF 36.50

Emincé de Boeuf Voronoff, Nouilles et Légumes (Emincé de Boeuf, longue cuisson)

Voronoff Rindsgeschnetzeltes Nudeln und Gemüse
Voronoff minced Beef with Noodles and Vegetables

CHF 27.50

Entrecôte de Cheval 200gr

Sauce Acacia, Pommes Frites et Salade mée

Pferd-Entrecote, Sauce Acacia, Pommes Frites und gemischte Salat
Horse-Entrecote, Sauce Acacia, served with French Fries and mixed salad

CHF 34.—

Entrecôte de Cheval 400gr

Sauce Acacia, Pommes Frites et Salade mée

Pferd-Entrecote, Sauce Acacia, Pommes Frites und gemischte Salat
Horse-Entrecote, Sauce Acacia, served with French Fries and mixed salad

CHF 44.—