

Le Menu

Saladine de
Foie Gras poêlé
Sur Parisette toastée

Le **Filet de Bœuf**
Sauce Morilles
Pommes Williams
Et Légumes du Jardinier

Moelleux au Chocolat
et sa Glace Vanille

CHF 67.50

Vin Suggéré :

Passimiento
Nero d'Avola, Sicile, Italie

CHF 6.50 / dl

Nos Entrées

Salade Verte

Grüner Salat - Green Salad

CHF 6.50

Salade Mêlée

Gemischter Salat – Mixed Salad

CHF 9.50

Saladine de Gambas provençales

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 21.50

Ravioles de Cèpes à la mode Acacia

Steinpilz Ravioli – Boletus Ravioli

Petite CHF 14.50 – Grande CHF 23.50

Salade de Chèvre Chaud

Salat mit warmen Ziegenkäse - Goat's Cheese Salad

Petite 3 pces CHF 14.50 – Grande 5 pces CHF 22.50

Feuilleté aux Délices d'Automne

Pilz Pastetchen, Vol-au-vent with Mushroom Sauce

Petite CHF 14.50 – Grande CHF 21.50

Les Viandes

Emincé de Veau à la zürichoise, Rösti et Légumes

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

CHF 29.50

Steak Tartare, 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 19.50 – Grand CHF 28.50

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

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

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

CHF 42.—

Entrecôte de Cheval 200gr, Sauce Acacia, Frites et Salade mêlée

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

200 gr. CHF 32.—

400 gr. CHF 42.—

Entrecôte de Bœuf forestière, Frites et Légumes

Rinds Entrecote, Spilzesauce, Pommes Frites und Gemüse
Beef Entrecote, Mushrooms Sauce, French Fries and Vegetables

CHF 33.—

Les Plats hivernaux

Saladine **de Saumon Fumé** au Vinaigre de Framboise
Gerauchte Lachs mit Salat – Smoked Salmon with Salad

Entrée : CHF 14.50
Principale : CHF 23.50

Foie Gras poêlé sur Parisette toastée

Et sa Gelée de Coing aux zestes de Pamplemousse

CHF 22.50 2 pièces
CHF 27.50 3 pièces

Filet Mignon de Sanglier Sauce Champignons

Risotto et Légumes du Maraicher

CHF 32.--

Steak Tartare Rossini

Tartare de Bœuf 200gr. Garni de son Poêlé de Foie gras et Truffes
Servi avec Toast

CHF 39.50

Pommes Frites CHF 4.--

Tournedos Rossini

Filet de Bœuf 200 gr

Sauce Poivrade au Pinot

Garni de son Poêlé de Foie gras et Truffes

Pommes Frites et Légumes

CHF 52.50

L'Asie

Emincé de Volaille au Curry et Coco, Riz

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

CHF 22.50

Thaï Curry rouge de Bœuf et Riz

Rindsgeschnetzeltes mit Thaï curry Sauce, Reis (scharf)
Red Thaï Beef Curry, with Rice (spicy)

CHF 25.50

Salade d'Angkor Wat

Rouleaux de Printemps aux Légumes à la cambodgienne
Angkor Wat Salat, Cambodschanische hausgemachte Frühlingsrollen
Homemade Cambodians springsrolls with mixed salade

Entrée 1 pièce : CHF 12.50

Léger 2 pièces : CHF 17.00

Grande 3 pièces : CHF 21.50

Pour les **Enfants**

Chicken Nuggets, Frites et Carottes

CHF 13.—

Penne Bolognaise

CHF 13.—

Les Pâtes

Penne de Saumon à la toscanaise

Saumon, Epinards, Tomates séchées
Lachs, Spinat, getrocknete Tomaten
Salmon, Spinach and sun-dried Tomato

CHF 25.50

Ravioles de Cèpes à la mode Acacia

Teigwaren mit Steinpilzen gefüllt – Pasta filled up with boletus and cream sauce

CHF 23.50

Penne Forestière

Sauce Champignons
Tagliatelle mit Pilzsauce - Tagliatelle with Mushroom Sauce

CHF 21.50

Penne de Gambas du Chef

Teigwaren mit grossen Krevetten (provençales) - King Prawns pasta with Garlic and Herbs

CHF 25.50

Penne à la Bolognaise

Pasta Bolognaise

CHF 17.50

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 Saumon à la toscanaise, avec Riz et Légumes

Sauce vin blanc, Epinards, Tomates séchées
Lachsfilet mit Reis und Gemüse
Salmon fillet, Rice and vegetables

CHF 28.50

Le Risotto

Risotto aux Gambas

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

CHF 25.50

Risotto Forestière

Sauce Champignons
Risotto mit Pilzsauce - Risotto with Mushroom Sauce

CHF 21.50

Risotto Nature

CHF 16.--

Risotto à la toscanaise

Saumon, Epinards, Tomates séchées et Crème
Risotto mit Lachs, Spinat, getrocknete Tomaten
Risotto with Salmon, Spinach and sun-dried Tomato

CHF 25.50

Les Desserts

Moelleux au Chocolat et sa 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

Tiramisu Maison

CHF 11.50

Brownie Maison au Chocolat

Sorbet Mandarine et Son coulis

Hausgemachter Brownie mit Mandarine Eis
Home-made Brownie with Mandarine ice

CHF 11.50