

Entrées / Vorspeisen

Ajo Blanco, silure fumé du lac de Neuchâtel Croûtons de cuchaule AOP Ajo blanco, geräucherter Wels aus dem Neuenburgersee Croûtons aus Cuchaule AOP	23
Os à moelle à la fleur de sel, pain paillassé grillé Markknochen mit Fleur de Sel, gegrilltes Paillasse-Brot	18
Tartare de bœuf à l'italienne et pain toasté Italienisches Rindertartar und getoastetem Brot	24 / 36
Gaspacho de pastèque et légumes d'été, graines caramélisées Wassermelonen-Gazpacho mit Sommergemüse, karamellisierten Kernen	16
Carpaccio de poulpe, perles de citron et piment d'Espelette Oktopus-Carpaccio mit Zitronenperlen und Piment d'Espelette	24
Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

Plats principaux / Hauptgänge

Tomahawk de « Porc d'ici » en croûte de cuchaule, jus au vin cuit Pommes grenailles aux herbes Tomahawk vom «Porc d'ici» in Cuchaule-Kruste, «Vin Cuit» Jus Kräuter-Kartoffeln	44
Rognons de veau flambés au « calvados » de Lugnorre Pommes grenailles aux herbes et légumes du Seeland Kalbsnieren flambiert mit Lugnorre-«Calvados» Kräuter-Kartoffeln und Gemüse aus dem Seeland	36
Tagliata de bœuf de nos Monts, tomates confites, roquette, Parmesan, pignons de pin Pommes frites fraîches de Cormagens Rindfleisch-Tagliata « de nos Monts » Konfierte Tomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne Frische Pommes frites aus Cormagens	48
Risotto Baldo du Vully au pesto de tomates de Salavaux Tartare de courgettes Baldo-Risotto aus dem Vully mit Tomatenpesto aus Salavaux Zucchini-Tatar	33
Veau de nos Monts, cassis Pois chiches vaudois Kalb «de nos Monts», Schwarze Johannisbeeren, Waadtländer Kichererbsen	51
Filets de perches au vin blanc du Vully, légumes du moment Pommes frites fraîches de Cormagens, riz ou pommes nature Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully, Gemüse Frische Pommes frites aus Cormagens, Reis oder Petersilienkartoffeln	42
Filets de perches du Lac de Morat de notre pêcheur Pierre Schaer Concassée de tomates de Salavaux, cébettes, ail et fines herbes Pommes frites fraîches de Cormagens, riz ou pommes nature Eglifilet aus dem Murtensee von unserem Fischer Pierre Schaer Tomaten-Concassée aus Salavaux, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Kräutern Frische Pommes frites aus Cormagens, Reis oder Petersilienkartoffeln	52

Desserts / Desserts

Financier, mirabelles et glace romarin Financier, Mirabelle, Rosmarin-Eis		17
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar		12
Tuiles sésame, citron jaune, framboise et basilic Sesamhippen, Zitronen, Himbeeren und Basilikum		16
Déclinaison de chocolat blanc et pêches Variation von weisser Schokolade und Pfirsichen		17
Notre café gourmand « surprise » Cinq douceurs suivant les envies du pâtissier Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten		21
Glaces et sorbets « Giolito » Eis und Sorbet von « Giolito»	1 boule / 1 Kugel 2 boules / 2 Kugeln 3 boules / 3 Kugeln	5.50 8.80 12.10
Glaces Vanille, chocolat, café, caramel, pistache de Sicile, noisettes		
Sorbets Abricot, framboise, fraise mara des bois, pamplemousse, mangue, citron		
Chantilly		1.50
Assiette de fromages de nos monts et garnitures Käseteller aus der Region mit Garnituren		14 / 18

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus
Alle Preise in Schweizer Franken, MwSt. und Service inklusiv