

Käse

Käseteller von Tyrode, Käser in L'Auberson Und ihre Beilagen	14.00
---	-------

Desserts

Tartelette mit Raisiné, roten Früchten und Gruyère-Creme	12.00
Knuspriges Honig-Mandel-Sorbet mit Aprikosen aus dem Wallis	12.00
Gourmetteller	12.00
Gourmet-Kaffee*	15.00

Fragen Sie nach unserer Eiskarte « Movenpick »

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über das mögliche Vorhandensein von Allergenen in den Gerichten und Menüs.

Unser Brot stammt von Handwerksbäckern aus Sainte-Croix.



* Die auf dieser Karte angebotenen Gerichte, die nicht mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet sind, werden vollständig vor Ort aus Rohprodukten und traditionellen Küchenprodukten nach den Kriterien des Gütesiegels "Fait Maison" zubereitet.

100% Schweiz, Der Barsch "Loë" wird in reinem Bergwasser gezüchtet, er kennt keine Medikamente oder Antibiotika..

Die Liste der Allergene ist auf Anfrage bei einem Mitarbeiter erhältlich.
TVA 8.1% und Service inbegriffen

Vorspeise

Grüner Salat	7.00
Gemischter Salat	12.00/21.00
(cst) Escalivade von Sonnengemüse, Quenelle von Zerkleinertem mit Basilikum, focaccia-Toast mit Oliven und Rosmarin	15.00
(cst) Verrine aus Tomaten, Erdbeeren und Mozzarella auf zweierlei Art	18.00
(cst) Arancini Paella-Art, Fenchelpfanne, Krustentierjus	14.00
(cst) Tatar vom Schweizer Rind (110g)	24.00
Saisonsalat und getoastetes Dorfbrot (220g)	38.00
(cst) Schnecken aus dem Mont d'Or, Vallorbe (6 oder 12 Münzen)	16.00/26.00

Vegetarische und vegane Seite

Gebratene Aubergine, Bulgur und Feta, Sauerrahm	28.00
Rondini-Zucchini gefüllt mit feinem Ratatouille, knusprige Polenta	34.00

Für Kinder unter 12 Jahren ...

(Serviert mit Gemüse und Pommes frites)

(cst) Eglifilets "Loë" (Wallis) Müllerin Art 100g	22.00
(cst) Nuggets von Huhn *	14.00
(cst) Rinderfilet aus der Region	26.00
Nudeln nach napolitanischer Art	10.00

« Das Sternchen (*) bedeutet, dass das Gericht nicht den Kriterien des Gütesiegels "hausgemacht" entspricht.

Fische

(CH)	Barschfilets «Loë»	
	- Meunière	42.00
	- À la Jurassienne (Morchelsauce)	49.00
(CH)	Forelle aus unserem Fischteich, ca. 330g (Chamby - Vaud)	
	- Meunière	42.00
	- Au bleu (in einer kurzen Brühe pochiert)	42.00
	- À la Jurassienne (Morchelsauce)	49.00
	- Mit « Vin jaune »	49.00
(VIET)	Spieß vom Riesenblack Tiger mariniert mit Chermula, Sauce curry coco	41.00
(NOR)	Pochierte Kabeljau-Medaillons mit amerikanischer Estragonsauce	42.00

Fleisch

(CH)	Die Papet Vaudois	28.00
(CH)	Rinderfilet aus der Region (Metzgerei Naef)	
	- Natur	44.00
	- Butter café de Paris	46.00
	- À la Jurassienne (Morchelsauce)	52.00
(FR)	Hähnchenballotine mit Rohschinken, Gruyère, Tomatenpesto und Basilikum, Voronoff-Sauce	36.00
(FR)	Kaninchenkeule mit Salbei, Frühlingszwiebeln und braunen Champignons	34.00
(CH)	Gegrilltes Kalbsentrecôte mit Zitronenthymiansauce	46.00
(CH)	Tatar vom Schweizer Rind, Saisonsalat Brot aus dem Dorf Toast, Pommes frites* (220g)	38.00

Unsere Gerichte werden von saisonalem Gemüse begleitet, wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Stärke zu wählen: Nudeln, Basmatireis, Salzkartoffeln, Pommes frites *
Provenance : CH : Suisse, FR : France, NOR : Norge, VIET : Vietnam

« Das Sternchen (*) bedeutet, dass das Gericht nicht den Kriterien des Gütesiegels "hausgemacht" entspricht.

Boas Experience

Menu Terroir

Escalivade von Sonnengemüse, Quenelle von Zerkleinertem mit Basilikum, focaccia-Toast mit Oliven und Rosmarin

Hähnchenballotine mit Rohschinken, Gruyère, Tomatenpesto und Basilikum, Voronoff-Sauce
Knusprige Polenta

Tartelette mit Raisiné, roten Früchten und Gruyère-Creme

58.00

Historienmenü

Verrine aus Tomaten, Erdbeeren und Mozzarella auf zweierlei Art

Pochierte Kabeljau-Medaillons mit amerikanischer Estragonsauce

Land und Meer von Kalbfleisch, Riesengarnelen mit Zitronenthymian,
gefüllte Rondini-Zucchini
Arancini Paella-Art

Eine Auswahl an Käse von Tyrode in L'Auberson.
Und ihre Beilagen

oder

Knuspriges Honig-Mandel-Sorbet mit Aprikosen aus dem Wallis

Vollständiges Menü : 98.00

Menü mit einer Vorspeise : 86.00

Sommelier-Auswahl

3 Gläser Wein passend : 26.00

4 Gläser passender Wein : 34.00

Bei Änderungen des Speiseplans erheben wir einen Zuschlag.

« Ein Sternchen (*) bedeutet, dass das Gericht nicht den Kriterien des Gütesiegels "hausgemacht" entspricht. »

Boas Experience