

## Käse

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

## 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

Boas Experience

## 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.

Boas Experience

## Fische

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

## Fleisch

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