

Käse

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

Desserts

Tiramisu mit Kastaniencreme und karamellisierten Birnen 12.00
Spekulatius-Crumble
Gefrorenes Nougat mit Honig aus L'Auberson und kandierten
Quitten 12.00
Feinschmeckerteller* 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..

Einträge

Grüner Salat 8.50
Gemischter Salat 12.00/21.00
(CH) Herbstsalat, gebratene Feige, Kastanienquark
Carpaccio vom Hirsch 18.00
(FR) Gebratene Entenleber, Himbeerjus 21.00
Crèmeux von Blumenkohl und jungen Sprossen
(CH) Gravelax mit 2 Forellen von La pisciculture de Chamby 21.00
Rouille-Emulsion, Mini-Blinis
(FR) Steinpilzcremesuppe, gegrillter Kürbis 19.00
Späne von Entenleber
(CH) Tatar vom Schweizer Rind (110g) 28.00
Saisonsalat und getoastetes Dorfbrot (220g) 38.00

Vegetarische und vegane Seite

Cassolette Garnitur Jagd 28.00
Gnocchipfanne mit Kürbis
Frische Tagliatelle mit aktuellen Pilzen 30.00
Spinatsprossen

Für Kinder unter 12 Jahren ...

(Serviert mit Gemüse und Pommes frites)

(CH) Eglifilets "Loë" (Wallis) Müllerin Art 100g 22.00
(CH) Nuggets von Huhn * 14.00
(CH) Rinderfilet aus der Region 26.00

