

Käse

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

Desserts

Tarte Tatin überarbeitet, doppelt geschlagene Sahne, Vanilleeis 12.00
Weiche mit orangen, wie ein Baba, mousse unter Schokolade 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

Einträge

Grüner Salat 7.00
Gemischter Salat 12.00/21.00
(SOT) Suppe von geräuchertem Schellfisch, Lauch, Kartoffeln 18.00
(FR) Trilogie von Ente, halbgekochte Gänseleber, geräucherte Entenbrust Konfitürenrillette, Safran-Brioche von Bénichon 21.00
(CH) Der Kleine rösti Vaudois, Wurst, gedünsteter Lauch Soße mit Gruyère Aop von l'Auberson 16.00/29.00
(CH) Tatar vom Schweizer Rind (110g) 28.00
Saisonsalat und getoastetes Dorfbrot (220g) 38.00
(CH) Schnecken aus dem Mont d'Or, Vallorbe(6 oder 12 münzen) 16.00/26.00

Vegetarische und vegane Seite

Vol im Wind von rösti mit Saisongemüse Soße Mornay und gefüllter Kohl 26.00
Risotto mit Pilzen und Parmesan mit Trüffelaroma 28.00

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
Nudeln nach neapolitanischer Art 10.00

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

Fische

(CH)	Barschfilets «Loë»	
	- Meunière, (Tartarensauce)	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 Gelbwein von Jura	49.00
(FR)	Esteinbutt-Skalpell mit Sauce Matelotte	46.00
(USA/CH)	Gebratene Jakobsmuscheln	44.00
	Zwiebelcreme und gegrillte Boutefas	

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
(CH)	Bourguignon von palette vom Rind aus der Region und Beilage	32.00
(FR)	Gegrilltes Entenfilet mit grüner Pfeffersauce	34.00
(CH)	Schweinekotelettnach alter Vallée d'Auge-Art	36.00

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, USA : Vereinigte Staaten, SCoT : Schottland

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

Menu Terroir

Der Kleine rösti Vaudois, Wurst, gedünsteter Lauch
Soße mit Gruyère Aop von l'Auberson

Bourguignon von palette vom Rind aus der Region und Beilage

Tarte Tatin revisited, doppelt geschlagene Sahne, Vanilleeis

54.00

Historienmenü

Trilogie von Ente, halbgekochte Gänseleber, geräucherte Entenbrust
Konfitürenrillette und Safran-Brioche von Bénichon

Gebratene Jakobsmuscheln, Zwiebelcreme und gegrillte Boutefas

Rinderfilet mit Füllhörnern
Risotto mit Pilzen und gefüllter Kohl

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

oder

Weiche mit orangen, wie ein Baba, mousse unter Schokolade

Vollständiges Menü : 96.00

Menü mit einer Vorspeise : 84.00

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. »