

## Käse

Käseteller von Tyrode, Käserei in Lauberson 14.00  
Und ihre Beilage

\*\*\* Die Waadtländer Regierung prämierte den Gruyère AOP aus der Käserei Tyrode als ihren Käse der Exzellenz für das Jahr 2022.

## Desserts

Gebratener Ananas-Kuppel mit Rhum-Kokos Mousse nach Pina Colada Art 14.00

Erdbeer-Rhabarber-Törtchen mit Doppelrahm aus Gruyère 13.00

Grapefruit-Sorbet mit Prosecco gegossen 14.00

Café Gourmand\* 15.00

Fragen Sie nach unserer Mövenpick Eiscremekarte\*

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über eventueller Allergenenpräsenz in unseren Menüs

Unser Brot wird von Bäckern in Sainte-Croix gebacken



\* «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 Qualitätslabels "Fait maison" (Hausgemacht) zubereitet».

\*\* 100% Scheier Deregli «Loë» wird in reinem bergwasser gezüchtet. Er kennt keine medikamente oder antibiotika

MwSt. 7,7% und Service inbegriffen

Boas Experience

## Vorspeisen

Grüner Salat 7.00

Gemischter Salat mit gerösteten Samen 12.00

(CH) Geräucherte Eglifilets auf knackigem Gemüsetartar, Salat und Passionsfrucht-Vinaigrette 22.00

Mimosa-Spargel mit Parmaschinken, Polarbrot (Fladenbrot aus Norrland, Schweden) und Salat 20.00

Grüne Spargelcremesuppe mit Parmesan und frischem Kräuteröl 16.00

(FR) Halbgegartter Foie gras mit geräucherter Entenbrust, «Gamaret passerillé» gelee, Balsamico-Perlen, Brioche mit Paprikasplittern 24.00

(CH) Messer geschnittenes Rindertartar, Toasts und Saison Salat 29.00/36.00

## Für Vegetarier und Vegan

Wie eine Rose aus Kartoffeln, Gemüse-Tian nach provenzalischer Art 35.00

Knusprige Polenta-Kroketten, Erbsen-crème, Gemüsespiess und Julienne 32.00

## Für die Kleinen...

(serviert mit Gemüse und Pommes frites)

(CH) Eglifilets Meunière Müllerin 100g 20.00

(BR) Poulet Nuggets\* 14.00

(CH) Rinderfilet von der Metzgerei Naef in St-Croix, 26.00

Nudeln «à la Napolitaine» 10.00

Boas Experience

## Fisch

- (CH) Eglifilets Loë \*\* (Ragogne, Wallis)
- Müllerin Art, Tartarsauce 42.00
  - « Jura » (Morchelsauce) 49.00
  - Printanière (morchel und Asperge gründ) 52.00

- (CH) Forelle (ungefähr 330 g.) aus unserem Fischzucht (Chamby -Wadt)
- Mullerin Art 42.00
  - Blau 42.00
  - «Jura» (Morchelsauce) 48.00
  - Vin jaune vom Jura (Spezialität, Sherry ähnlich) 48.00

(VIET) Gegrillte Black Tiger Garnellen, mit Mango und Passionsfrucht,  
Karottencreme und Gemüsejulienne 42.00

(ATL.) Mit echtem Absinthe (vom Val-de Travers) flambiertes  
Rotbarbenfilet, und sein Fischvelouté 39.00

## Fleisch

(FR) Freilandhuhn-Ballotine (Rolle), gefüllt mit Ziger,  
karamellisierten Gala-Äpfeln 36.00

(AUS) Lammnierstück mit Bärlauch 42.00

(CH) Rinderfilet aus der Region (Metzgerei Naef, Sainte-Croix)

- Café de Paris 48.00
- Morchelsauce 54.00

(ESP) Geschmorte Pata-Negra-Bäckchen mit Pfifferlingen 39.00

(CH) Der «Papet Vaudois» (typisches wadtländer Eintopf Gericht) 28.00

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich saisonales Gemüse  
Wir schlagen Ihnen vor, Ihre Stärke zu wählen: Nudeln, Basmatireis, Salzkartoffeln, Pommes frites

## Menu Aus Unserer Region

Geräucherte Eglifilets auf knackigem Gemüsetartar,  
Salat mit Passionsfrucht-Vinaigrette



Freilandhuhn-Ballotine (Rolle), gefüllt mit Ziger karamellisierten  
Karamellisierten Gala-Äpfeln,  
Bärlauchrisotto, Frühlingsgemüse



Erdbeer-Rhabarber-Törtchen mit Doppelrahm aus Gruyère  
58.00

## Menu « Hôtel Historique » \*\*\*

Halbgegartter Foie gras mit geräucherter Entenbrust,  
«Gamaret passerillé» gelee,  
Balsamico-Perlen, Brioche mit Paprikasplittern



Gegrillte Black Tiger Garnellen, mit Mango und Passionsfrucht,  
Karottencreme und Gemüsejulienne



Rinderfilet nach Wellington-Art, grüner Spargel,  
Kartoffeln «Pilz»



Gebatener Ananas-Kuppel mit Rhum-Kokos  
Mousse nach Pina Colada Art

4 Gänge Menu : 94.00

3 Gänge Menu : 82.00

### Die Auswahl des Sommeliers

3 Gläser passender Wein : CHF 22.00

4 Gläser passender Wein : CHF 29.00

\*\*\* Im Falle einer Änderung unserer Menüs erheben wir einen Zuschlag