



CARTE DES METS

LES HORS-D'OEUVRES FROIDS ET CHAUDS

KALTE UND WARME VORSPEISEN

SALADE VERTE DE SAISON	8.00
<i>GRÜNER SAISON SALAT - SEASON'S GREEN SALAD</i>	
SALADE PANACHÉE AUX GRAINES DE COURGES TORREFIÉES	11.00
<i>GEMISCHTER SAISON SALAT MIT GERÖSTETE SAMEN</i>	
<i>MIXED SEASON SALAD WITH SEEDS</i>	
SALADE FERMIERÈRE – LARDONS, CROÛTONS, ŒUF DUR	16.00
<i>BAUERN SALAT (SPECK, CROUTONS, EI)</i>	
<i>SALAD FARMER'S STYLE (BACON, CROUTONS, EGG)</i>	
CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD	18.00
SUR LIT DE SALADE & JAMBON CRU	
<i>KNUSPRIGER WARMER ZIEGENKÄSE MIT ROHSCHINKEN UND SALAT</i>	
<i>CRISPY WARM GOAT CHEESE WITH RAW HAM AND SALAD</i>	
POTAGE AUX LÉGUMES DE SAISON	10.00
<i>HAUSGEMACHTE GEMÜSESUPPE</i>	
<i>HOMEMADE VEGETABLE SOUP</i>	
CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	10.00
<i>TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUM</i>	
<i>TOMATO CREAM SOUP WITH BASIL</i>	

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

SAUMON FUMÉ, TOASTS ET BEURRE	entrée/plat	16.00
<i>RAUHLACHS – SMOKED SALMON</i>		22.00
TARTARE DE BŒUF, pommes frites ou toasts		30.00
<i>TATAR BEEFSTEAK MIT POMMES FRITES ODER TOASTS</i>		
<i>BEEFSTEAK TATAR WITH FRENCH FRIES OR TOASTS</i>		

MENU DINER

SERVI LE SOIR SEULEMENT – MENU 3 PLATS

ABENDESSEN MENU

3-GANG MENU. NUR ABENDS SERVIERT

EVENING DINNER MENU

3 COURSE MENU

32.00



La Chasse

Game & Venison

Ravioli farci au chevreuil et poêlée de bolet à la crème <i>Gefüllte Ravioli mit Rehfleisch und Steinpilz Rahmsauce</i> <i>Ravioli stuffed with venison and boletus with cream sauce</i>	18.00
Duo de terrine de lièvre et chevreuil Sauce Cumberland et confit d'oignons <i>Hase und Reh Terrine mit Cumberland Sauce und Zwiebelnkonfitüre</i> <i>Hare and venison terrine with Cumberland sauce and onions marmelade</i>	19.00
Médailles de chevreuil aux raisins et sa garniture automnale Spätzli ou nouillettes au beurre Choux rouges et choux de Bruxelles <i>Reh Medaillons mit Trauben, Spätzli oder Nudeln, Rot- und Rosenkohl</i> <i>Medallions of venison with grapes, Spätzli or noodles, choice of cabbages</i>	40.00
Civet de cerf aux chanterelles garniture d'automne Spätzli au beurre , choux rouges braisés <i>Hirschgulasch mit Pfifferlinge, Spätzli, Rotkohl</i> <i>Venison stew with chanterelles, Spätzli, red cabbage</i>	28.00
Civet de chevreuil Grand-Mère et sa garniture d'automne Spätzli au beurre, choux rouges braisés <i>Hirschgulasch Grossmutter Art, Spätzli, Rotkohl</i> <i>Grand-Mother's venison stew, Spätzli, red cabbage</i>	30.00
Crème brûlée aux marrons <i>Crème Brulée mit Kastanien</i> <i>Chestnut Crème brulée</i>	9.00

Menu découverte

Duo de terrine lièvre et chevreuil
Confit d'oignons rouges

* * *

Médailon de chevreuil aux raisins
Garniture chasse
Spätzli maison et les deux choux

* * *

Crème brûlée aux marrons

* * *

Menu complet 60.00 – Assiette 38.00



LES PÂTES PASTA

Notre choix de pâtes – Pasta Auswahl – Choice of Pasta

Spaghetti – Nouillette – Penne

PÂTES SAUTÉES AU SAUMON FUMÉ ET CRÈME FRAÎCHE	25.00
<i>PASTA MIT GERÄUCHERTEN LACHS UND RAHM</i>	
<i>PASTA WITH SMOKED SALMON AND FRESH CREAM</i>	
PÂTES SICILIENNE, ratatouille, olives, tomates séchées	25.00
<i>PASTA SICILIANA MIT RATATOUILLE, OLIVENGETROCKNETE TOMATEN</i>	
<i>PASTA SICILIANA WITH RATATOUILLE, OLIVES, DRIED TOMATOES</i>	
PÂTES ALLA DIAVOLA AVEC ÉMINCÉ DE BŒUF PIQUANT & LÉGUMES	27.00
<i>PASTA « DIAVOLA » MIT PIKANTEN GESCHNITZELTES RINDFLEISCH & GEMÜSE</i>	
<i>PASTA « DIAVOLA » WITH SPICY MINCED BEEF AND VEGETABLES</i>	
PÂTES CARBONARA - LARD, ÉCHALOTTES, CRÈME, FROMAGE, JAUNE D'ŒUF CRU	25.00
<i>PASTA CARBONARA – SPECK LARDON, CREAM, EGG, PARMESAN, SHALLOTS</i>	
PÂTES AU GORGONZOLA - PERSIL ET CRÈME FRAÎCHE	25.00
<i>PASTA GORGONZOLA – PARSLEY, CREAM</i>	
PÂTES À L'ORANGE ET VODKA, CREVETTES ROSES, CRÈME FRAÎCHE	27.00
<i>PASTA WITH ORANGES, VODKA, SHRIMPS AND CREAM</i>	
PÂTES CREVETTES GÉANTES - HUILE D'OLIVE, AIL, PERSIL ET TOMATES	28.00
<i>PASTA WITH PRAWNS, OLIVE OIL, GARLIC, PARSLEY AND TOMATOE</i>	
FARFALLE AUX 3 SAVEURS, GORGONZOLA, TOMATES, BASILIC	25.00
<i>FARFALLE WITH GORGONZOLA, TOMATOE AND BASIL</i>	
RAVIOLES AUX 5 FROMAGES ET COULIS DE TOMATE AU BASILIC	24.00
<i>RAVIOLLEN MIT 5 KÄSESORTEN, TOMATEN COULIS & BASILIKUM</i>	
<i>RAVIOLE WITH 5 CHEESES, TOMATO COULIS & WITH SWEET BASIL</i>	



LES POISSONS FISCHGERICHTE - FISH

CREVETTES GÉANTES À LA PROVENÇALE , riz basmati aux légumes	36.00
<i>GARNELEN PROVENZALISCHER ART, BASMATI REIS UND GEMÜSE</i> <i>PRAWNS "PROVENÇALE", BASMATI RICE AND VEGETABLES</i>	
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE ,	37.00
Pommes natures ou pommes frites, salade verte	
<i>EGLIFILETS MÜLLERIN ART, DAMPFKARTOFFELN ODER POMMES FRITES, SALAT</i> <i>PERCH FILLETS WITH STEAMED POTATOES OR FRENCH FRIES, SALAD</i>	

LES VIANDES FLEISCHGERICHTE – MEAT

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE , légumes du marché et pommes frites	34.00
<i>WIENERSCHNITZEL, GEMÜSE, POMMES FRITES</i> <i>WIENERSCHNITZEL, VEGETABLES, FRENCH FRIES</i>	
ESCALOPINES DE VEAU GRILLÉES , pommes de terre rôties et légumes	34.00
<i>KALBSSCHNITZELVOM GRILL, BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE</i> <i>VEAL ESCALOPE WITH ROASTED POTATOES AND FRESH VEGETABLES</i>	
ENTRECÔTE DE BŒUF NATURE , pommes de terre rôties & légumes	36.00
<i>RIND ENTRECOTE, BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE</i> <i>BEEF ENTRECÔTE, ROASTED POTATOES AN VEGETABLES</i>	
<u>SAUCE AU CHOIX EN SUPPLÉMENT – SAUCEN MIT ZUSCHLAG - EXTRA CHARGE</u>	
<i>SAUCE MORILLES – MORCHELNSAUCE – MORELS SAUCE</i>	9.00
<i>BEURE CAFE DE PARIS</i>	6.00
<i>SAUCE AU POIVRE – PFEFFERSAUCE – PEPPER SAUCE</i>	6.00
MÉDAILLONS DE BŒUF GRILLÉ ,	29.00
Beurre Café de Paris, pommes frites et légumes	
<i>RINDSMEDAILLONS, CAFÉ DE PARIS, POMMES FRITES UND GEMÜSE</i> <i>BEEF MEDALLIONS CAFÉ DE PARIS, FRENCH FRIES & VEGETABLES</i>	
FILETS MIGNONS DE PORC AUX CHAMPIGNONS ,	35.00
Tagliatelle au beurre, légumes du Marché	
<i>SCHWEINSFILET MIT PILZE, TAGLIATELLE MIT BUTTER UND GEMÜSE</i> <i>FILLET OF PORK WITH MUSHROOMS AND FRESH VEGETABLES</i>	
ROSACE D'AGNEAU AU ROMARIN	35.00
Pommes rôties, légumes du Marché	
<i>LAMM MIT ROSMARIN, BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE</i> <i>LAMB WITH ROSEMARY, ROASTED POTATOES AND FRESH VEGETABLES</i>	

Provenance des viandes

Bœuf, porc : Suisse - Agneau : Nouvelle Zélande & Australie, Volaille & foie gras : Suisse/France



LES DESSERTS DU PÂTISSIER

DUO DE CRÈME BRÛLÉE DE SAISON	12.00
<i>GEBRANNTTE DUO CREME BRÛLÉE</i>	
<i>BURNED DUO CUSTARD</i>	
PROFITEROLES, GLACE VANILLE ET SAUCE CHOCOLAT	12.00
<i>PROFITEROLEN, VANILLE EIS UND SCHOKOLADE SAUCE</i>	
<i>PROFITEROLES, VANILLA ICECREAM AND CHOCOLATE SAUCE</i>	
CASSATA NAPOLITAINE – supplément Maraschino 3.50	8.50
<i>CASSATA NAPOLI - WITH MARASCHINO 3.50</i>	
COUPE DANEMARK (3 boules, Chantilly, chocolat chaud)	12.00
SORBET/SHERBET VALAISAN, WILLIAMINE, CALVADOS OU COLONEL	13.00
MERINGUE DE LA GRUYÈRE CHANTILLY	8.50
MERINGUE DE LA GRUYÈRE ET GLACE (2 boules, parfum au choix)	12.00

LES GLACES

Arômes :	Glaces : vanille, café, chocolat, caramel, moka	
	Sorbets : abricot, poire, pomme, citron, cassis,	
	La boule	3.50