



## CARTE DES METS

\*\*\*\*\*

### LES HORS-D'OEUVRES FROIDS ET CHAUDS

#### KALTE UND WARME VORSPEISEN

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

### NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

<b>SAUMON FUMÉ, TOASTS ET BEURRE</b>	entrée/plat	<b>16.00</b>
<i>RAUHLACHS – SMOKED SALMON</i>		<b>22.00</b>
<b>TARTARE DE BŒUF, pommes frites ou toasts</b>		<b>30.00</b>
<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**



## *Spécialités de mets de Brasserie*

<b>TERRINE DE VEAU MAISON, SALADE DE CÉLERI ET MESCLUN *</b>	Entrée 12.00
<i>KALBSTERRINE, SELLERIESALAT UND MESCLUN</i>	
<i>VEAL TERINNE, CELERY SALAD AND MESCLUN</i>	Plat 18.00
Le <b>mesclun*</b> est un mélange de pousses et de feuilles de différentes plantes potagères qui se consomment le plus souvent en <u>salade</u> .	
<b>SAUCISSE A RÔTIR PAYSANNE ET RÖSTI</b>	22.00
<i>RÖSTI MIT BAUERNBRATWURST</i>	
<i>RÖSTI WITH BRATWURST FARMER'S STYLE</i>	
<b>JAMBONNEAU DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE RÖSTI</b>	25.00
<i>EISBEIN MIT BIER &amp; RÖSTI</i>	
<i>ROASTED EISBEIN WITH BEER &amp; RÖSTI</i>	
<b>TRIPES À LA MILANAISE ET POMMES NATURE</b>	21.00
<i>KUTELN ITALIENISCHER ART, DAMPFKARTOFFELN</i>	
<i>TRIPES MILANESE STYLE AND STEAMED POTATOES</i>	
<b>PAPET VAUDOIS ET SAUCISSE AUX CHOUX DU MAITRE BOUCHER</b>	26.00
<i>WAADTLÄNDER LAUCHGEMÜSE (LAUCH, KARTOFFELN, WAADTLÄNDISCHE WURST)</i>	
<i>LEEK DISH OF CANTON VAUD (STEAMED POTATOES, PORK SAUSAGE)</i>	
<b>RÖSTI MONTAGNARD (avec une tomme vaudoise poêlée)</b>	20.00
<i>RÖSTI BERGSTEIGER ART ÜBERBACKEN MIT WADTLÄNDISCHER KÄSE</i>	
<i>CHALET STYLE RÖSTI WITH MELTED CHEESE</i>	
<b>RÖSTI CAMPAGNARD (jambon à l'os, fromage à raclette et œuf au plat)</b>	25.00
<i>BAUERNRÖSTI (BEINSCHINKEN, RACLETTE-KÄSE UND SPIEGELEI)</i>	
<i>RUSTIC RÖSTI (HAM ON THE BONE, RACLETTE CHEESE AND EGG)</i>	
<b>RÖSTI STROGANOFF (avec émincé de bœuf au paprika)</b>	28.00
<i>RÖSTI STROGANOV (MIT GESCHNETZELTES RINDFLEISCH UND PAPRIKA)</i>	
<i>RÖSTI STROGANOV (WITH MINCED BEEF AND PAPRIKA)</i>	



## LES PÂTES PASTA

*Notre choix de pâtes – Pasta Auswahl – Choice of Pasta*

*Spaghetti – Nouillette – Penne*

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



## LES POISSONS FISCHGERICHTE - FISH

<b>CREVETTES GÉANTES À LA PROVENÇALE</b> , riz basmati aux légumes	<b>36.00</b>
<i>GARNELEN PROVENZALISCHER ART, BASMATI REIS UND GEMÜSE</i>	
<i>PRAWNS "PROVENÇALE", BASMATI RICE AND VEGETABLES</i>	
<b>FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE</b> ,	<b>37.00</b>
<b>Pommes natures ou pommes frites, salade verte</b>	
<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

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

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

## LES GLACES

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