

Carte d'Automne



A PARTAGER

Dips & Crostinis Houmous à la courge / Tapenade / Rillettes de truite fumée Pumpkin hummus / Tapenade / Trout Rillettes	18	
Arancini « Maison » Vacherin Fribourgeois / Butternut / Persil Vacherin Fribourgeois / Butternut / Parsley	18	V
Sélection de Charcuteries & Fromages Jambon cru / Viande séchée de Bœuf / Saucisse sèche / Vieux Gruyère / Vacherin Fribourgeois Cured ham / Dry-aged beef / Dry sausage / Gruyère cheese / Vacherin Fribourgeois	18	

ENTRÉES

Salade César traditionnelle Traditional Caesar Salad	26	
Salade d'Automne Salade verte / Noix / Courge / Jersey bleu Autumn salad / Walnuts / Pumpkin / Jersey blue cheese	26	V / G
Rillettes & Foie Gras de Canard Champignons / Légumes d'automne / Noix Duck Rillettes & Foie gras / Mushrooms / Autumn vegetables / Walnuts	36	G



POTAGES

Bisque d'Écrevisse Crawfish bisque	18	
Velouté de Potimarron aux poivrons rouges & gingembre Noix de Saint-Jacques / Pépins de courge torréfiés Pumpkin cream soup / Red pepper / Ginger / Scallops / Roasted pumpkin seeds	26	G

**DISPONIBLE
DIMANCHE ET LUNDI**

**AVAILABLE
SUNDAY AND MONDAY**

**12.00 - 14.00
&
19.00 - 21.30**

CHEF DE CUISINE

Thomas Neeser

« Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations concernant les mets susceptibles de provoquer des allergies ou autres intolérances ainsi que les origines des produits sélectionnés par notre Chef »

**TOUS NOS PRIX SONT EN FRANCS SUISSE, TVA & SERVICE INCLUS.
OUR PRICES ARE IN SWISS FRANCS, VAT & SERVICE INCLUDED.**



PLATS

Filets de Perches du Lötschberg façon «Meunière»	48	
Épinards / Tomates Datterino / Panisse à l'huile de Truffe Perch fillets from Lötschberg / Spinach / Datterino tomatoes / Panisse with truffle oil		
Saumon «Swiss alpine» à la vapeur	46	G / L
Légumes du moment / Curry / Riz parfumé Steamed "Swiss alpine" salmon / Vegetables of the moment / Curry / Fragrant rice		
Civet de Chevreuil, garniture «grand-mère»	46	
Oignons grelots / Lardons / Croûtons / Champignons de Paris / Choux rouges / Poire à Botzi / Spätzli Venison stew «grandmother style» / Spring onion / Bacon / Croutons / Mushrooms / Red cabbage / Botzi pear / Spätzli		
Suprême de Poularde Suisse laquée aux épices & miel	42	
Jus parfumé à l'orange / Coriandre fraîche / Endives braisées / Gnocchi à la Romaine «Swiss» Poulard supreme, glazed with spices & honey / Orange jus / Fresh coriander / Braised chicory / Gnocchi		
Tartare de Bœuf de Blonay (160g)	42	G / L
Frites à l'ancienne / Salade mesclun Beef Tartar / Old-fashioned fries / Mesclun salad		
Gnocchi aux Champignons	32	V
Pousses d'épinards / Courge muscat / Vieux Belperknolle Mushrooms gnocchi / Spinach / Muscat pumpkin / Aged Belperknolle cheese		

DOUCEURS

Crème Brûlée à la fève de Tonka, Sorbet Framboise	16	G
Crème Brûlée with Tonka beans / Raspberries Sorbet		
Cheesecake Spéculoos & poire	16	
Speculoos and pear cheesecake		
Vacherin glacé à la cannelle & pruneaux du Valais	16	G
Cinnamon ice cream Vacherin and prunes from Valais		
Sélection de fromages suisses servis à l'assiette	22	
Refined cheese platter		



TOUS NOS PRIX SONT EN FRANCS SUISSE, TVA & SERVICE INCLUS.
OUR PRICES ARE IN SWISS FRANCS, VAT & SERVICE INCLUDED.

G	Sans Gluten	Gluten free
V	Végétarien	Vegetarian
L	Sans Lactose	Lactose free