

# Carte d'Automne



## A PARTAGER

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

## ENTRÉES

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



## POTAGES

<b>Bisque d'Écrevisse</b> Crawfish bisque	18	
<b>Velouté de Potimarron aux poivrons rouges &amp; gingembre</b> 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

<b>Filets de Perches du Lötschberg façon «Meunière»</b>	<b>48</b>	
Épinards / Tomates Datterino / Panisse à l'huile de Truffe Perch fillets from Lötschberg / Spinach / Datterino tomatoes / Panisse with truffle oil		
<b>Saumon «Swiss alpine» à la vapeur</b>	<b>46</b>	<b>G / L</b>
Légumes du moment / Curry / Riz parfumé Steamed "Swiss alpine" salmon / Vegetables of the moment / Curry / Fragrant rice		
<b>Civet de Chevreuil, garniture «grand-mère»</b>	<b>46</b>	
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		
<b>Suprême de Poularde Suisse laquée aux épices &amp; miel</b>	<b>42</b>	
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		
<b>Tartare de Bœuf de Blonay (160g)</b>	<b>42</b>	<b>G / L</b>
Frites à l'ancienne / Salade mesclun Beef Tartar / Old-fashioned fries / Mesclun salad		
<b>Gnocchi aux Champignons</b>	<b>32</b>	<b>V</b>
Pousses d'épinards / Courge muscat / Vieux Belperknolle Mushrooms gnocchi / Spinach / Muscat pumpkin / Aged Belperknolle cheese		

## DOUCEURS

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



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

<b>G</b>	Sans Gluten	Gluten free
<b>V</b>	Végétarien	Vegetarian
<b>L</b>	Sans Lactose	Lactose free