

LE COIN POISSON

FISCHECKE FISH CORNER

- Filet de bar au jus corsé Ras el-hanout, purée de patates douces, légume** 41.–
Meerbarschefilet an würziger Ras el-hanout-Sauce, Süsskartoffelpüree, Gemüse
Sea bass fillet, spicy sauce with Ras el-hanout, sweet potato puree, vegetable
- St-Jacques laquées à l'orange et au gingembre confit, risotto d'orge aux légumes** 42.–
Jakobsmuscheln lackiert mit Orange und Ginger, Gerstenrisotto mit Gemüse
Scallops lacked with orange and ginger, barley risotto with vegetables
- Filet d'omble rôti sur peau au jus de carottes et poivre cubèbe, riz vénéré** 39.–
Saiblingfilet auf Haut gebraten, Karottensaft mit Cubèbe-Pfeffer, Schwarzer Reis
Char fillet roasted on skin with carrots juice and cubebe pepper, black rice
- Filets de perche, beurre persillé, pommes frites, salade verte** 41.–
Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites, grüner Salat
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries, green salad
- Poisson du marché** selon
Fisch vom Markt | Fish from the market **arrivage**

LE COIN VIANDE

FLEISCHECKE MEAT CORNER

- Carré d'agneau rôti au poivre et pain d'épice, purée de patates douces, légume** 42.–
Lammkarree mit Pfeffer und Lebkuchengewürz gebraten, Süsskartoffelpüree, Gemüse
Rack of lamb roasted with pepper and gingerbread spice, sweet potato puree, vegetable
- Escalopines de volaille, artichauts d'Italie, risotto** 39.–
Geflügelschnitzel, Artischocken von Italien, Risotto
Chicken escalope, artichoke from Italy, risotto
- Emincé de veau à la crème de Gruyère et champignons des bois, Rösti** 43.–
Geschnetzeltes vom Kalb, Greyerzrahmsauce, Waldpilze, Rösti
Emincé of veal, sauce with cream of Gruyère, mushrooms, Rösti
- Filet de bœuf rassis sur os au sirop d'érable et à l'orange** 48.–
Rinderfilet am Knochen gelagert, Ahornsirup-Orangen-Sauce, gebratene Kartoffeln
Beef fillet staled on bones, maple syrup-orange sauce, sautéed potatoes

POUR LES ENFANTS

FÜR DIE KINDER FOR THE CHILDREN

- Tagliatelle maison à la bolognaise** 16.–
Hausgemachte Tagliatelle, Bolognaise-Sauce | Home-made tagliatelle, Bolognaise sauce
- Hamburger Casino, pommes frites** 16.–
Casino Hamburger, Pommes frites | Casino Hamburger, French fries
- Filets de perche, beurre persillé, pommes frites** 29.–
Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries

Provenance de la viande | Fleischherkunft | Origin of meat

Bœuf/Veau: Suisse | **Volaille:** Suisse/France | **Agneau:** Nouvelle Zélande

Provenance du poisson voir panneau d'affichage | Fischherkunft siehe Anzeigetafel | Origin of fish see indicator board

ENTRÉES

— VORSPEISEN — STARTERS —

ENTRÉE PLAT

Planchette de charcuterie

Wurstwarenplatte
Cold cuts plate

21.-- 29.--

Ceviche de baudroie aux agrumes et oignons rouges à l'huile d'olive d'Apice

Seeteufel-Ceviche mit Zitrusfrüchten und roten Zwiebeln, Olivenöl von Apice
Ceviche of anglerfish with citrus fruits and red onions, olive oil from Apice

19.—

Ballottine de caille au foie gras, chutney de fruits rouges

Wachtel- und Entenleberterriner, rote Früchte-Chutney
Quail and duck foie gras terrine, red fruit chutney

22.—

Salade de rampon au gorgonzola, noix de Villars s/Yens et poires

Nüssler-Salat mit Gorgonzola, Baumnüssen von Villars s/Yens und Birnen
Lamb's lettuce salad with Gorgonzola, nuts from Villars s/Yens and pears

17.—

Salade de mesclun, copeaux de Grana Padano, graines

Mesclun-Salat, Grana Padano-Spitter, Körner
Mesclun salad, Grana Padano slices, seeds

13.—

Salade verte

Grüner Salat | green salad

8.—

Salade mêlée

Gemischter Salat | mixed salad

13.—

PÂTES & SOUPES

— TEIGWAREN & SUPPEN — PASTA & SOUP —

Crème de courge et potimarron aux noisettes torréfiées

Kürbis- und Butternusskürbis-Suppe mit gerösteten Haselnüssen
Pumpkin and butternut soup with roasted nuts

14.--

Trofie au pesto et légumes d'hiver

Trofie mit Pesto und Wintergemüse
Trofie with pesto and winter vegetables

28.—

Tagliatelle maison aux gambas, à la Vodka et aneth

Hausgemachte Tagliatelle mit Gambas, Wodka und Dill
Home-made tagliatelle with gambas, Vodka and dill

32.--

Risotto au Vacherin Mont d'Or

Risotto mit Vacherin Mont d'Or
Risotto with Vacherin Mont d'Or

29.—

TVA 7.7 % incl. / inkl. 7.7 % MwSt / incl. 7.7 % VAT

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.