


Les Entrées

 ***Cœur de sucrine aux herbes et
Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »***
«Sucrine» lettuce heart with herbs and
Roasted cereals seeds
Sfr. 20.-

***« Croquettes » de sandre au Piment d'Espelette,
Houmous de racines rouges et lentilles coraillées***
Pike-perch "croquettes" with Espelette chilli,
Red roots hummus and coral lentils
Sfr. 29.-

***Tartare de truite des Fjords fumée au gin et
Crucifères au citron confit,
Salade d'herbes et raifort, foccacia au Carvi***
Gin-smoked Fjord trout tartar with candied lemon crucifers.
Herb salad with horseradish. Caraway foccacia
Sfr. 30.-

***Fines lamelles de filet de bœuf du Pays
Marinées façon « teriyaki »***
Thin slices of local beef fillet marinated "teriyaki" style
Sfr. 34.-

***Œuf plus que parfait de la Ferme d'Icogne,
Parmentier aux truffes noires***
Egg from the Icogne farm,
Black truffles Parmentier
Sfr. -39.-

Les Suites

***Carré de cochon de Thurgovie « barbecue »,
Céleri pomme au lard grillé et condiments***
Rack of Thurgau pig "barbecue" style,
Celery with grilled bacon and condiments
Sfr. 48.-

***Poitrine de poulet fermier
Contisée aux truffes du Périgord, sauce suprême***
Farm chicken breast
Contised with Périgord truffles, supreme sauce
Sfr. 50.-


***Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri,
Condiment échalotte, frites fraîches «Maison» au sel d'épices.***
Country beef fillet with Chimichurri sauce, Shallot condiment,
Homemade French fries.
Sfr. 55.-


***Filet de bar braisé au jus de fenouil,
Rouille et vierge de légumes racines aux agrumes***
Braised fillet of sea bass with fennel juice,
Rouille and "vierge" of roots vegetables and citrus fruit
Sfr. 55.-

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan
Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version
On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*

En Accompagnement

 ***Cassolette de légumes de saison à huile d'olive
Fleur de sel et ciboulette***
*Seasonal vegetable casserole in olive oil
Fleur de sel and chives*
Sfr.16.-


 ***Frites fraîches "Maison"***
« Home made » fresh fries
Sfr. 15.-

Enfants (– de 12 ans)

***Blanc de poulet fermier poché, rôti,
Frites fraîches et légumes***
*Roast farm chicken filet,
Fresh fries and vegetables*
Sfr. 25.-

***Filet de poisson (selon arrivage),
Braisé au jus de barigoule citronné***
*Filet of fresh fish (of the day)
Braised with lemon barigoule juice*
Sfr. 25.-

Fromage

 ***Notre sélection de fromages du Pays,
Confiture des Vieux Garçons et crackers***
*Our selection of cheeses from Switzerland,
"Vieux Garçons" Jam and crackers*
Sfr. 17.-

Les Desserts

Sorbets et glaces "Maison" du moment
"Home-made" sorbets and ice-creams
Sfr. 7.- le pot

Textures et saveurs mandarine-châtaigne
Tangerine and chestnut textures and flavours
Sfr. 17.-

Cocktail glacé exotique au rhum arrangé
Exotic frozen cocktail with arranged rum
Sfr. 17.-

Poire pochée à la cannelle
Et « Namelaka » de chocolat noir
Poached pear with cinnamon
And "Tamelaka" of dark chocolate
Sfr. 17.-

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan
Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version
On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*