

Les Entrées

***Cœur de sucrine aux herbettes et
Graines de céréales torréfiées, Vinaigrette « Esthi »***
*«Sucrine» lettuce heart with herbs and
Roasted cereals seeds*
Sfr. 21.-

***Vinaigrette d'haricots verts, pois chiche et
Sot-l'y-laisse croustillant aux pignons grillés***
*Green Bean vinaigrette, chickpea and
Crispy Sot-l'y-laisse with toasted pine nuts*
Sfr. 26.-

***Gravlax de Palet de Morat, petit pois et
Cresson de fontaine, jus de cerises lacto-fermentées***
*Gravlax of "Palet de Morat", peas and
Watercress, lacto-fermented cherry juice*
Sfr. 29.-

***Ceviche de gamberi rossi, jeunes pousses et chlorophyle
Foccacia de pomme de terre et caviar de Courgettes grillées***
*Ceviche of gamberi rossi, baby Sprouts and chlorophyll
Potato foccacia and roasted zucchini caviar*
Sfr. 30.-

***Ravioles de poissons d'eau douce et bisque d'écrevisses à
l'Herbe des Dragons et gingembre***
*Fresh water fish ravioli and crayfish bisque
With Dragon grass and ginger*
Sfr. 28.-

Les Suites

***Dos de maigre sauvage braisé au jus de fenouil,
Pommes nouvelles à la Méditerranéenne***
*Back of wild lean braised with fennel juice,
Mediterranean style potatoes*
Sfr. 50.-

***Côte de veau du Pays « Dry age » à la moutarde de
Fruits rouges, Parmesan d'aubergines***
*"Dry age" veal chop with red fruit mustard
Eggplant Parmesan*
Sfr. 60.-

***Suprême de Pintadeau Poché et rôti aux
Herbes et fleurs de montagne, polenta et carotte frisée***
*Poached and roasted guinea fowl supreme with
Herbs and mountain flowers, polenta and curly carrot*
Sfr. 49.-

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

***Casarecce fraîches Maison sautées aux artichauts,
Coulis d'aubergines tomate au basilic***
*Fresh home-made casarecce sautéed with artichokes,
"Basil-tomatoed" eggplant coulis*
Sfr. 38.-

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, petites pommes de terre

Roast farm chicken filet, small potatoes

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

Petit gâteau « chaud-colat »,

Chantilly aux bourgeons de sapin et sorbet cacao

Small "hot chocolate" cake,

Whipped cream with fir buds and cocoa sorbet

Sfr. 18.-

Cocktail glacé "Abricotine",

Poivre sauvage d'Assam

Iced Cocktail "Apricotine",

Wild Assam Pepper

Sfr. 17.-

Panna cotta Verveine odorante,

Fraises et rhubarbe

Panna cotta Scented verbena,

Strawberries and rhubarb

Sfr. 17.-

Sorbets et glaces "Maison" du moment

"Home-made" sorbets and ice-creams

Sfr. 6.- le pot