

NOTRE CARTE

Salade verte <i>GrünerSalat</i> <i>Green salad</i>	6.--
Petite salade mêlée <i>Kleiner gemischter Salat</i> <i>Small mixed salad</i>	10.--
Entrée du menu « Panorama Gourmand » <i>Vorspeise Menu « Panorama Gourmet »</i> <i>« Panorama Gourmet » menu start</i>	10.--
Grande salade mêlée, crudités et œuf dur <i>Grosser gemischter Salat mit Rohkost und hartgekochtem Ei</i> <i>Large mixed salad topped with a hard boiled egg</i>	19.--
Planchette Vaudoise (jambon cru, viande séchée, lard sec, salami, fromage) <i>Waadtländerplatte (Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Wurst und Käse)</i> <i>Regional speciality cold platter with dried meats (ham, beef, bacon, salami and cheese)</i>	29.--
Planchette de jambon cru et viande séchée <i>Fleischplatte, Rohschinken und Trockenfleisch (Bündnerfleisch)</i> <i>Dried meat platter of ham and beef</i>	28.--
Grande planchette de fromages du pays <i>Grosse Schweizer Käseplatte</i> <i>Swiss cheeseboard selection</i>	25.--

Fondue moitié-moitié 220 gr/pers (moitié Gruyère, moitié Vacherin) 25.-- par pers
Käsefondue halb-halb (Halb Gruyère, halb Vacherin)
Classic Cheese fondue (half Gruyère, half Vacherin)

Fondue moitié-moitié aux éclats de noisettes 220 gr/pers 26.-- par pers
Käsefondue halb-halb mit Nusssplittern
Classic Cheese fondue with flakes of hazelnut

Fondue moitié-moitié oignons et lardons 220 gr/pers 27.-- par pers
Käsefondue halb-halb mit Zwiebeln und Speck
Classic Cheese fondue onions and bacon

Croziflette et sa salade verte (pour 2 personnes) 22.-- par pers
(Crozetts, reblochon, oignons, lard)
Croziflette mit grünem Salat (Nudeln, Reblochon, Zwiebeln, Speck) (für 2 personen)
«Croziflette» served with a green salad (for 2 people)
(Noodles, reblochon cheese, onions, bacon)

Crozichèvre et sa salade verte (pour 2 personnes) 22.-- par pers
(Crozetts, fromage de chèvre, oignons, lard)
Crozichèvre mit grünem Salat (Nudeln, Ziegenkäse, Zwiebeln, Speck) (für 2 personen)
Goat's cheese «Croziflette» served with a green salad (for 2 people)
(Noodles, goat's cheese, onions, bacon)

Rösti frais «Tours d'Aï» avec fromage et lard (attente 20 min) 24.--
Frische Rösti «Tour d'Aï» mit Käse und Speck (Wartezeit 20 minuten)
Freshly made to order «Tour d'Aï» fries grated potato with cheese and bacon (20 minute wait)

Croustillant de rösti au fromage et fines herbes sur lit de salade 24.--
Knusprige Rösti mit Käse und Kräutern auf einem Salatbett
Crispy fried grated potato with cheese and mixed herbs served on a bed of salad

Assiette de jambon blanc maison, frites et salade	22.--		
<i>Teller mit hausgemachtem weissen Schinken, Pommes Frites und Salat</i>			
<i>Plate of homemade white ham, with french fries and salad</i>			
Terrine de campagne maison, frites et salade	22.--		
<i>Hausgemachte Bauernterrine, Pommes Frites und Salat</i>			
<i>Homemade country terrine, with french fries and salad</i>			
Saucisse de Veau, Frites et Salade	22.--		
<i>Wurst vom Kalb, Pommes Frites und Salat</i>			
<i>Sausage of Veal with french fries and salad</i>			
Francesihna, frites	29.--		
<i>Francesihna, Pommes Frites</i>			
<i>Francesihna, French fries</i>			
Plat du menu « Panorama Gourmand »	29.--		
<i>Hauptspeise Menu « Panorama Gourmet »</i>			
<i>« Panorama Gourmet » menu main course</i>			
Poisson du moment (consulter la carte des suggestions)			
<i>Fisch des Augenblicks (siehe Vorschlagskarte)</i>			
<i>Fish of the moment (consult the suggestions menu)</i>			
Ris de veau à la crème de moutarde à l'ancienne	30.--		
<i>Kalbsbries mit altmodischer senfcreme</i>			
<i>Sweetbreads of veal with old-fashioned mustard cream</i>			
Rôti de porc aux pommes et pruneaux	29.--		
<i>Schweinebraten mit Äpfeln und Pflaumen</i>			
<i>Roast pork with apples and prunes</i>			
Faux Filet de Bœuf rassis sur Os	40.--		
<i>Filet Rindsfleisch</i>			
<i>Beef Faux Filet</i>			
Sauce aux poivres	4.--	Beurre aux herbes	3.--
<i>Pfeffersauce</i>		<i>Kräutersauce</i>	
<i>Pepper sauce</i>		<i>Herb butter</i>	

Accompagnements: légumes du marché, pommes frites ou pâtes au beurre

Beilagen : Gemüse, Pommes Frites oder Butternudeln

Accompaniments : Seasonal vegetables, French fries or buttered noodles

Nos douceurs, Süßes, Desserts...

Selon suggestions du jour
Je nach Tagesvorschlag
See our board for daily suggestions

Nous vous souhaitons un excellent appétit !
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !
Enjoy your meal !