

Soupe du jour <i>Tagessuppe</i> <i>Soup of the day</i>	9.--
Goulasch soupe maison <i>Herzhafte Gulaschsuppe</i> <i>Goulash soup</i>	12.--
Salade verte <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i>	6.--
Petite salade mêlée, crudités et œuf dur <i>Kleine gemischter Salat mit Rohkost und hartgekochtem Ei</i> <i>Small mixed salad topped with a hard boiled egg</i>	10.--
Entrée du menu « Panorama Gourmand » <i>Vorspeise Menu « Panorama Gourmet »</i> <i>« Panorama Gourmet » menu starter</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.--
Grande planchette de fromages du pays <i>Schweizer Käseplatte</i> <i>Swiss cheeseboard selection</i>	25.--
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>Cold platter of ham and dried beef</i>	29.--

**FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES
ET NOUS VOUS RENSEIGNERONS SUR LA COMPOSITION DES PLATS**

Nos fondues sont servies dès 2 personnes

Fondue moitié-moitié 220 gr/pers (moitié Gruyère, moitié Vacherin) <i>Käsefondue halb-halb (Halb Gruyère, halb Vacherin)</i> <i>Classic Cheese fondue (half Gruyère, half Vacherin)</i>	25.-- par pers
Fondue moitié-moitié aux éclats de noisettes 220 gr/pers <i>Käsefondue halb-halb mit Nusssplittern</i> <i>Classic Cheese fondue with flakes of hazelnut</i>	26.-- par pers
Fondue moitié-moitié oignons et lardons 220 gr/pers <i>Käsefondue halb-halb mit Zwiebeln und Speck</i> <i>Classic Cheese fondue onions and bacon</i>	27.-- par pers
Tartiflette et sa salade verte (pour 2 personnes) <i>(pommes de terre, reblochon, oignons, lard)</i> <i>Tartiflette (Kartoffeln, Milder Weichkäse aus Savoyen, Zwiebeln, Speck) und grüner Salat (für 2 personen)</i> <i>Tartiflette (onions, bacon and reblochon cheese) served with green salad (for 2 people)</i>	22.-- par pers
Tartichèvre et sa salade verte (pour 2 personnes) <i>(pommes de terre, chèvre, oignons, lard)</i> <i>Tartichèvre und grüner Salat (Kartoffeln, Ziegenkäse, Zwiebeln, Speck) (für 2 personen)</i> <i>Tartichèvre (Potatoes, onions, bacon and goat's cheese) served with green salad (for 2 people)</i>	22.-- par pers
Tartitomme et sa salade verte (pour 2 personnes) <i>(pommes de terre, Tomme, oignons, lard)</i> <i>Tartitomme und grüner Salat (Kartoffeln, Käsesorte aus Savoyen, Zwiebeln, Speck) (für 2 personen)</i> <i>Tartitomme (Potatoes, onions, bacon and Tomme cheese) served with green salad (for 2 people)</i>	22.-- par pers
Croustillant de rösti au fromage et fines herbes sur lit de salade <i>Knusprige Rösti mit Käse und Kräutern auf einem Salatbett</i> <i>Crispy fried potatoes with cream cheese and mixed herbs served on a bed of salad</i>	24.--
Rösti frais « Tours d'Aï » avec fromage et lard (attente 20 min) <i>Frische Rösti "Tour d'Aï" mit Käse und Speck (wartezeit 20 Min)</i> <i>Freshly made to order "Tours d' Aï" fried potatoes "röstis" with cheese and bacon (20 minute wait)</i>	24.--

Boutefas froid (Boucherie du Centre, Leysin), frites et salade 23.--
«Boutefas» kalt, Pommes Frites und Salat
«Boutefas» cold with french fries and salad

Assiette de jambon blanc maison, frites et salade 22.--
Teller mit hausgemachtem weissen Schinken, Pommes Frites und Salat
Plate of homemade white ham, with french fries and salad

Francesinha avec des frites 29.--
Francesinha, Pommes Frites
Francesinha, French fries

Poisson du moment
Fisch des Tages
Fish of the day

Consulter carte des suggestions
Konsultieren Sie die Vorschlagsliste
Consult the suggestions menu

Plat du menu « Panorama Gourmand » 29.--
Hauptspeise Menu « Panorama Gourmet »
« Panorama Gourmet » menu main course

Joue de porc sauce au vin rouge 29.--
Schweinebacke mit Rotweinsauce
Pork cheek with red wine sauce

Blanquette de sot-l'y-laisse de dinde à l'huile à la truffe 29.--
Truthahn Blanquette Sot-l'y-laisse mit Tüffelöl
Blanquette Sot-l'y-laisse of Turkey with truffle oil

Navarin d'agneau au pain d'épices 31.--
Lavarin vom Lamm mit Lebkuchen
Navarin of lamb with gingerbread

Pièce de Bœuf du moment
Ein Stück Rindfleisch des Augenblicks
Piece of beef of the moment

Consulter carte des suggestions
Konsultieren Sie die Vorschlagsliste
Consult the suggestions menu

Sauce aux poivres 4.--
Pfeffersauce
Pepper sauce

Beurre aux herbes 3.--
Kräuterbutter
Herb butter

Accompagnements: légumes du marché, pommes frites ou nouilles au beurre
Beilagen : Gemüse, Pommes Frites oder Butternudeln
Accompaniments : Seasonal vegetables, French fries or buttered noodles