Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la fédération romande des consommateurs, gastrosuisse, La semaine du goût et slow food

*Artisan partenaire : Pastifici Olivieri

Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats

Entrées

Salade
Feuilles de saison, huile de colza artisanale, saucisson, Popcorn 14.-

Ris de veau
pané, sommités de chou-fleur, épinards, jus fumé 23.-

Saumon
Des Grisons en Tataki, salade de radis au sésame, lentilles Beluga 26.-

Carpaccio
de Bœuf Limousin de Blonay, condiment agrumes et pignons, mesclun 25.-

Toutes nos entrées peuvent être adaptées en plat pour 10.- supplémentaire

Plats

Poisson de nos lacs
Selon la pêche, graines de tournesol germées, fenouil fermenté, sauce Hollandaise 38.-

Poulet rôti
Volaille pattes noires d'Epagny en deux cuissons, ail confit, pommes rissolées 36.-

Bœuf
Entrecôte Suisse Black Angus, condiment herbes, coque et agrumes, légumes du moment, pommes Pont-Neuf et poudre de lard 54.-

Pâtes
Spaghetti* à farine de blé dur, crème d'écrevisses du léman, œufs d'omble, tomates du Seeland 29.-

Tartare
De bœuf au couteau, 200gr, assaisonnement à l'Italienne, Grana Padano, pain au levain croustillant 32.-

Pour les enfants, tous nos plats peuvent être cuisinés en demi-portion (sauf tartare)
Ou également petite portion de pâtes nature avec fromage râpé 9.-

Provenance de nos viandes et poissons :
Bœuf, Volaille, Veau : SUISSE
Poisson : 3 Lacs / Saumon : Grisons

Die auf dieser Speisekarte angebotenen Gerichte werden vollständig vor Ort aus rohen und traditionellen Produkten nach den Kriterien des Labels « Fait Maison » zubereitet, das vom Westschweizer Konsumentenverband, gastrosuisse, la semaine du goût und slow food ins Leben gerufen wurde

*Artisan Partner : Pastifici Olivieri

Wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über die in unseren Gerichten verwendeten Zutaten.

Vorspeise

Salat
Saisonaler Salat, artisanales Rapsöl, Saucisson, Popcorn 14.-

Ris de veau
Paniert, Blumenkohlspitzen, Spinat, geräuchter Jus 23.-

Lachs
Lachs Tataki aus dem Graubünden, Rettichsalat mit Sesam, Beluga Linsen 26.-

Carpaccio
Aus Waadtländer Rindfleisch, Zitrusgewürz, Pinienkerne, grüner Salat 25.-

Alle unsere Vorspeisen können gegen einen Aufpreis von 10.- als Hauptspeise gewählt werden

Hauptgericht

Fisch vom Sees
Gemäss Fischfang, Sonnenblumenkernsprossen, fermentierter Fenchel, Sauce Hollandaise 38.-

Geflügel
Poulet “Pattes noires” von Epagny auf zwei Arten zubereitet, eingemachter Knoblauch, Bratkartoffeln 36.-

Rindfleisch
Schweizer Black Angus Entrecôte, Kräuter, Hülsenfrüchte und Agrumen, Gemüse der Saison, Pommes Pont-Neuf und Speckpulver 54.-

Pasta/Teigwaren
Spaghetti* aus Hartweizenmehl, Flusskrebscreme (Genfersee), Saiblingsrogen, Tomaten aus dem Seeland 29.-

Rindstartar
Mit dem Messer zubereitet, 200gr, italienische Würze, Grana Padano, knuspriges Sauerteigbrot 32.-

Für Kinder können alle unsere Gerichte in halber Portion bestellt warden (ausser Tartar)
Oder auch kleine nature Teigwaren mit geriebenen Käse 9.-

Herkunft des Fleischs und des Fisches :
Rindfleisch, Geflügel, Kalbfleisch : Schweiz
Fisch : 3 Seen / Lachs : Graubünden

Le meilleur pour la faim…

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la fédération romande des consommateurs, gastrosuisse, la semaine du goût et slow food

Fromages
Sélection de fromages Suisse 15.-

Fraises
Du Vully, biscuit sablé, crème praliné, rhubarbe 15.-

Tarte au citron
Biscuit caprese aux amandes, crème citron, meringue, chips 15.-

Café ou Express Verrine
Accompagné d'une verrine aux saveurs du moment 10.-

Glace
*Petit pot de glace selon la saison 6.50

Expresso ou café digestif
avec eau-de-vie ou liqueur à choix 10.-
Poire à Botzi – Amaretto – Bailey's – Abricotine – Limoncello

Tisanes Lioba de la Droguerie Roggen 4.20

- La Dulcinée : Tilleul & Co.
- La Noctambule : Verveine & Co.
- La Chaleureuse : Cannelle & Co.
- La Diabolique : Poivre & Co.
- L'Amante : Menthe & Co.
- L'Ecarlate : Cynorrhodon & Co.

* Artisan partenaire : Mon Chocolatier, Claude Périsset

Dessert

Die auf dieser Speisekarte angebotenen Gerichte werden vollständig vor Ort aus rohen und traditionellen Produkten nach den Kriterien des Labels « Fait Maison » zubereitet, das vom Westschweizer Konsumentenverband, gastrosuisse, la semaine du goût und slow food ins Leben gerufen wurde.

Käse
Schweizer Käseauswahl 15.-

Erdbeeren
Aus dem Vully, Mürbegebäck, Pralinencreme, Rhabarber 15.-

Zitronenkuchen
Carprese Mandelkeks, Zitronencreme, Meringue, Chips 15.-

Kaffee oder Express Verrine
Begleitet von einer Verrine mit den Aromen des Augenblicks 10.-

Eis
*Kleiner Eisbecher je nach Jahreszeit 6.50

Expresso oder Kaffee digestif
Mit Eau-de-vie oder Likör Ihrer Wahl 10.-
Poire à Botzi – Amaretto – Bailey's – Abricotine – Limoncello

Lioba-Kräutertees aus der Droguerie Roggen 4.20

- La Dulcinée : Lindenblüten & Co.
- La Noctambule : Verveine & Co.
- La Chaleureuse : Zimt & Co.
- La Diabolique : Pfeffer & Co.
- L'Amante : Minze & Co.
- L'Ecarlate : Hagebutte & Co.

* Artisan
Partner :
Mon Chocolatier,
Claude Périsset