



## Entrées

**Poulpe mariné en salade/** poivrons confits/ chorizo Bellota/ fenouil 25.-

Marinierter Oktopus im Salat/ Eingelegte Paprika/ Bellota-Chorizo/ Fenchel

**Gaspacho de tomates du coin/** tomates fraîches/ sérac de Châtonnaye/ pesto de basilic/

tuile à l' olive 18.-      Portion plat : 28.-

Tomaten-Gazpacho aus der Gegend/ frische Tomaten/ Châtonnaye-Quark/ Basilikum-Pesto/ Olivendachziegel

**Ravioles de cuisses de grenouilles** de la famille Fivaz/ crème et racine de persil 33.-

Ausgemacht Ravioli aus Frosch Schenkeln/ Sahne und Petersilien Wurzel

**Lendemain de Pot-au-feu en fines tranches/** ses légumes juste croquants/ sauce ravigote 22.- Portion plat : 32.-

Tag nach dem «Pot-au-Feu»/ knackiges Gemüse/ Sauce «Ravigote»

**Salade verte du moment/** condiments huile de colza et vinaigre de pommes/ graines torréfiées 9.-

Grüner Salat/ Rapsöl und Apfelessig/ geröstete Samen

Tous nos produits laitiers et d' économat proviennent de la région ou de Suisse en majorité ! N' hésitez pas à consulter le chef en cas de questions !

# Plats

**Tartare de Bœuf Romand « au couteau »** / condiments méditerranéens/ pomme de terre Pont-neuf/ pain croustillant 37.-

Tartar vom Rind aus der Romandie "au couteau" / mediterrane Gewürze/ Kartoffeln «Pont -Neuf»/ Knäckebrot

**Salade César/ suprême de poulet du Seeland** / laitue/ œuf bio mollet/ croûtons/ Sbrinz/ sauce César bien sûr ! 34.-

Caesar-Salat mit Geflügel aus Seeland/ Kopfsalat/ weiches Bio-Ei/ Croutons/ Sbrinz/ natürlich Caesar-Sauce!

**Canard d' Appenzell en deux cuissons** aux baies de Timut et fruits secs/ chou fleur au grill/ houmous 48.-

Appenzeller Ente in zwei Gängen mit Timut-Beeren und Trockenfrüchten/ Blumenkohl vom Grill/ Hummus

**Flanc de veau en longue cuisson (région trois lacs)** / haricots féculents et haricots légumes/ sauce vinaigrette 38.-

Kalbsflanke in langer Garzeit (Drei-Seen-Region) / stärkehaltige Bohnen und Gemüsebohnen/ Sauce Vinaigrette

**Pulled Pork Burger**/ effiloché de porc Suisse légèrement fumé/ vieux cheddar/ chou rouges/ écrasé de pdt façon baked 31-

Pulled Pork Burger/ Schweizer Schweinefleisch „pulled“, mild geräuchert/ alter Cheddar/ Rotkohl/ crushed backed potatoe

**La pêche de l' un de nos artisans**/ jus de cresson/ tagliatelles de courgettes/ lentilles corail 39.-

Fischfang von unserem Handwerker/ Kressesaft/ Zucchini-Tagliatelle/ Korallenlinsen

**Spaghetti artisanaux (alla chitarra)** / tomates fraîches du coin/ Sbrinz/ herbettes 27.-

Hausgemachte Spaghetti (alla chitarra) / Frische Tomaten aus der Gegend/ Sbrinz / Kräuter

**ENFANTS – KIDS :-)** Tous nos plats peuvent être adaptés et cuisinés en demi-portion

## Nos provenances :

Toutes nos viandes et poissons proviennent de Suisse

Grenouille : Fivaz, Vallorbe / Suisse

