

Les **Desserts**

Moelleux au Chocolat

Servi avec de la Glace à la Vanille
(12 min. minimum)

Wärmer flüssiger hausgemachter Schokoladen Kuchen mit Vanilleglace
Hot Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream

CHF 13.50

Crème brûlée catalane

Gebrannte Creme - Home made Cream brûlée

CHF 12.50

Vacherin glacé maison

Hausgemachter Vacherin Glace
Home-made ice cream gateau

CHF 12.50

Meli-Mélo de Sorbets

CHF 12.50

Tartelette au Fruit de la Passion et Sorbet Framboise

Frucht der Passion Kuchen mit Himbeer-Sorbet
Passion Fruit Tart with Raspberry Sorbet

CHF 13.50

Menu 1

Saladine de Gambas
A la provençale

Le Filet de Bœuf
Sauce Acacia
Pommes Frites
Légumes du Jardinier

Tartelette au Fruit de la Passion
et son Sorbet à la Framboise

CHF 65.—

Menu 2

Saladine de Saumon fumé
au Vinaigre de Framboise

Filets Mignons de Porc
Sauce Morilles et Cèpes
Pommes Croquettes
Légumes du Jardinier

Crème brûlée à la catalane

CHF 59.—

Nos Entrées

Salade Verte

Grüner Salat - Green Salad

CHF 7.50

Salade Mêlée

Gemischter Salat – Mixed Salad

CHF 9.90

Saladine de Gambas à la provençale

Salat mit grossen Krevetten (provençales) - King Prawns Salad with Garlic and Herbs

Petite CHF 16.50 – Grande CHF 25.50

Salade Campagnarde

Oignons, Croutons, Fromage, Lardons

Bauernsalat: Zwiebeln, Croutons, Käse, Speck - Farmer Salad: Onions, Croutons, Cheese, Bacon

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 23.50

Salade de Chèvre Chaud

Salat mit warmen Ziegenkäse, Goat's Cheese Salad

Légère 3 pièces CHF 16.50 – Grande 5 pièces CHF 24.50

Feuilleté aux Délices d'Automne

Pilz Pastetchen, Vol-au-vent with Mushroom Sauce

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 24.50

Salade de Rouleaux de Printemps cambodgien

Rouleaux de Printemps aux Légumes - Frühlingsrollen – Springsrolls

Entrée 1 pce **CHF 13.50** Légère 2 pces **CHF 18.50** – Grande 3 pces **CHF 23.50**

Saladine de Saumon fumé

Gerauchte Lachs Salat - Smoked Salmon Salad

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 24.50

Le **Poisson**

Poêlée de Gambas sauce du Chef
servi avec Timbale de Riz

Grosse Krevetten Platte mit Reis Sauce du Chef
King Prawns in Chef's Sauce served with Rice

CHF 34.50

Filets de Perches Meunière
Sauce Tartare Maison, Riz et Légumes

Eglifilet mit Reis und Gemüse - Perch fillets, Rice and vegetables

CHF 33.50

Le **Risotto**

Risotto aux Gambas

Risotto mit grossen Krevetten - King Prawns Risotto with creamy garlic sauce

CHF 26.50

Risotto Aux Morilles et Bolets

Risotto mit Pilzsauce - Risotto with Mushroom Sauce

CHF 26.50

Risotto au Saumon

Risotto mit Lachs - Risotto with Salmon

CHF 25.50

Risotto au Bacon et Oignons

Risotto mit Bacon und Zwiebeln - Risotto with Bacon and onions

CHF 24.50

A 8.1% incluse

Pour les **Enfants**

Chicken Nuggets, Frites et Carottes

CHF 13.—

Nouilles Bolognaise

CHF 13.—

Les **Pâtes**

Tagliatelle Forestière

Sauce Champignons

Tagliatelle mit Pilzsauce - Tagliatelle with Mushroom Sauce

CHF 24.50

Tagliatelle de Gambas

Pasta mit grossen Krevetten (provençales)

King Prawns Pasta with Garlic and Herbs

CHF 25.50

Tagliatelle à la Bolognaise

Pasta Bolognaise

CHF 19.50

Fagottini à l'Essence de Truffes et au Fromage

Teigwaren mit Rahmsauce, Trüffeln und Käse

Pasta filled with white truffles and cheese

CHF 25.50

Nos Tartares

Tartare de Bœuf traditionnel

Rindstartar - Beef Tartare
Petit CHF 21.50 - Grand CHF 28.50

Tartare de Bœuf à l'italienne

Rindstartar, Trüffelöl, Parmesan Käse und Kapern
Beef Tartare, Truffle oil, Parmesan cheese and Capres
Petit CHF 24.50 - Grand CHF 31.50

servi avec Toast et beurre
Pommes Frites en accompagnement Fr. 4.—

Nos Fondues

Fondue aux Fromages Gruyère et Vacherin fribourgeois

Servi avec Pain, dès 2 personnes, 250 gr par personne

CHF 24.50

Fondue chinoise de Bœuf

dès 2 personnes, 250 gr par personne
Servie avec une Salade mêlée
Pommes Frites ou Riz et 4 Sauces Maison

CHF 39.50

Les Viandes

Emincé de Veau à la zürichoise

Croquettes de Rösti et Légumes

Zürchergeschnetzeltes mit Rösti Kroquette und Gemüse
Veal in a Mushroom Sauce served with Rösti crokett and Vegetables

CHF 33.50

Poulet au Panier, Frites et Salade verte

Poulet im Körbchen mit Pommes Frites und einen grünen Salat
Chicken in a basket, French Fries and a green salad starter

CHF 23.50

Entrecôte de Bœuf 200 gr Sauce Café de Paris

Pommes Frites et Légumes

Rindsentrecote mit Café de Paris Sauce, Pommes Frites und Gemüse
Beef Entrecote with Café de Paris Sauce served with French Fries and Vegetables

CHF 35.—

Filet de Bœuf 200 gr. Sauce Acacia

Pommes Frites et Légumes

Rindsfilet mit Acacia Sauce, Pommes Frites und Gemüse
Beef Fillet with Acacia Sauce served with French Fries and Vegetables

CHF 45.—

Emincé de Volaille à l'indonésienne

servi avec une couronne de Riz

Geflügelgeschnetzeltes mit Curry Sauce und Reis
Minced poultry with Curry Sauce, Rice

CHF 24.50

TVA 8.1% incluse

Les Viandes

Filets Mignons de Porc Sauce Morilles et Cèpes
Pommes Croquettes et Légumes du Maraicher

Schweinfillet mit Morcheln und Steinpilz Sauce, Kroketten und Gemüse
Pork Fillet Served with Mushroom sauce, Krokettts Potatoes and Vegetables

CHF 35.50

Emincé de Boeuf Voronoff, Nouilles et Légumes

(Emincé de Boeuf, longue cuisson)

Voronoff Rindsgeschnetzeltes Nudeln und Gemüse
Voronoff minced Beef with Noodles and Vegetables

CHF 28.50

Entrecôte de Cheval 200gr

Sauce Acacia, Pommes Frites et Salade mêlée

Pferd-Entrecote, Sauce Acacia, Pommes Frites und gemischte Salat
Horse-Entrecote, Sauce Acacia, served with French Fries and mixed salad

CHF 35.—

Entrecôte de Cheval 400gr

Sauce Acacia, Pommes Frites et Salade mêlée

Pferd-Entrecote, Sauce Acacia, Pommes Frites und gemischte Salat
Horse-Entrecote, Sauce Acacia, served with French Fries and mixed salad

CHF 46.50