

Les entrées

<i>Copeaux de Gruyère et viande séchée AOC avec salade</i>	19.-
<i>Salade de saison</i>	10.-
<i>Feuilleté au fromage des Mayens valaisans</i>	11.- à 15.-
<i>Tarte aux légumes de saison, par ex. : tomates, courge, oignons</i>	14.-
<i>Mille-feuilles aux champignons</i>	19.-
<i>Fricassée de champignons à l'huile d'olives et salade</i>	14.- à 19.-
<i>Terrine de foie gras de canard avec toasts</i>	demi 15.- entier 20.-
<i>Tartine de chèvre frais (si possible de nos alpages) gratinée sur un lit de salade à l'huile d'olives</i>	16.-
<i>Aigre-doux de gambas grillés sur petite salade</i>	22.-
<i>Salade à l'huile d'olives et fromage fumé de Gryon</i>	17.-

Les plats principaux

<i>Assiette végétarienne à discuter</i>	26.-
<i>Suprême de poulet fermier au lait de coco, citronnelle, soja, curry, riz thaï, légumes</i>	26.-
<i>Filet de bœuf (160 gr) garni</i>	45.-
<i>Rôti de veau, coulis de persil, garniture du jour, légumes</i>	29.-
<i>Émincé de veau aux champignons, rösti, légumes</i>	29.-
<i>Brochette d'agneau, garniture du jour</i>	39.-
<i>Aiguillette de canard, sauce moutarde, garniture du jour et légumes</i>	39.-
<i>Jambon de campagne à l'os, gratin dauphinois, légumes</i>	26.-
<i>Pintade fermière désossée et farcie, rösti, légumes</i>	36.-
<i>Aiguillette de boeuf garnie</i>	35.-
<i>Risotto, picata de veau, légumes</i>	38.-
<i>Escalopes de chevreuil fraîches d'Autriche (désossé et préparé par nos soins), spätzlis bien dorés, coulis de poireaux à la crème, poire « Louise-Bonne » aux airelles</i>	44.- (prix indicatif en saison de chasse)

Les desserts

<i>Nos glaces maison, fraîches du jour, par ex. vanille, riz, cannelle, caramel, chicorée, fruits de saison, avec ou sans coulis, avec ou sans fruits</i>	14.-
<i>Soupe de vin rouge aux fruits frais accompagnée de glace maison</i>	14.-
<i>Divers sorbets frais du jour aux fruits frais, seul ou accompagnés</i>	12.-
<i>Pavé au chocolat amer</i>	12.50-
<i>Feuillantines aux deux mousses, sauce caramel</i>	14.50-
<i>Feuilleté chaud aux pommes et crème d'amandes, accompagné de glace maison</i>	12.50-
<i>Verrine au fromage blanc, fruits de saison et crumble</i>	12.50-
<i>Diverses tartes aux fruits et gâteaux</i>	8.-
<i>Gratin aux fruits de saison</i>	13.-
<i>Profiteroles au chocolat amer</i>	13.50-
<i>Feuillantines crème de marrons, sauce caramel (durant la chasse)</i>	14.50-
<i>Mille feuilles aux fruits de saison</i>	14.-

Menu Vaudois

Potage gratiné (courge en saison)
Saucisson vaudois, papet vaudois
Panier de bricelet, petits fruits
Fr. 35.00

Salade aux copeaux de Gruyères AOC
Escalope de veau au vin cuit, coulis de poireaux, gâteau
de pommes de terre
Tarte à la crème
Fr. 59.00

Menu Suisse

*Viande séchée du Valais, fines tranches beurrées de pain
de seigle*

Emincé de veau aux champignons, rösti, légumes

Sorbet maison aux fruits

Fr. 59.00

Menu Classique

Demi-foie gras maison et toasts

Demi fricassée de champignons, saladiné à l'huile d'olives

Picata filet de veau garnies

Croquant glacé

Fr. 77.00

Menu Découverte

*Fricasée de champignons sur saladine
Pintade fermière désossée, farcie et garnie
Glace maison et son coulis de fruits*

Fr. 65.00