

vous souhaite la bienvenue
et vous présente sa carte des mets

Wir heissen Sie herzlich Willkommen
und verwöhnen Sie mit Hausgemachtem

Please feel very welcome
We wish you a pleasant meal

“Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont **entièrement élaborés sur place** à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du **label “Fait Maison”** établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food”.



Tagesangebote / today's specials

Foie de veau avec lardons et échalotes Riz et salade mêlée Kalbsleber mit Speck und Schalotten, Reis und gemischter Salat Calf's liver with bacon and shallots, rice and mixed salad	30.--
Jambon à la borne Frites maison et salade mêlée Beinschinken, Pommes und gemischter Salat Ham off the bone, French Fries and mixed salad	24.--
Rognons de veau flambés au Whisky Riz, pâtes ou frites et salade mêlée Kalbsnieren an Whisky flambiert mit Reis, Nudeln oder Pommes, gemischter Salat Calf's kidneys Whisky flambéed with rice, noodles or French Fries, mixed salad	34.--
Saumon au vin blanc ou beurre maison Riz et salade mêlée Lachs an Weisswein oder hausgemachtem Buttersauce, Reis und gemischter Salat Salmon with white wine or homemade butter sauce, rice and mixed salad	30.--

Pour s'ouvrir l'appétit

Für den Anfang / small starters

Salade verte	petite	5.--
Grüner Salat klein oder gross	grande	7.--
Green salad, small or large		
Salade mêlée	petite	8.--
Gemischter Salat klein oder gross	grande	12.--
Mixed salad, small or large		

Pour satisfaire un petit creux

Für den kleinen Hunger / not very hungry

Assiette de Viande séchée	petite	22.--
Teller mit Trockenfleisch, klein oder gross	grande	26.--
Plate of dried meat, small or large		
Assiette de viandes froides		24.--
Viande séchée, lard, jambon cru et fromage		
Teller mit Trockenfleisch, Speck, Rohschinken und Käse		
Plate of dried meat, bacon, dried ham and cheese		
Omelette nature		12.--
Suppléments: fines herbes ou jambon ou fromage		+ 2.--
Omelett - mit Zuschlag für Kräuter oder Schinken oder Käse		
Omelet - with supplement for herbs, or ham, or cheese		
Pâtes nature ou au beurre		14.--
Supplément sauce Napolitaine maison (tomate*)		+ 2.--
Supplément sauce Bolognese maison (viande de boeuf)		+ 4.--
Teigwaren - mit Zuschlag für Tomaten-oder Bolognesauce		
Pasta of the day - with supplement for tomato or Bolognese sauce		

L'astérisque(*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

Pour de l'authenticité

Aus der Region / regional dishes

Rösti frais maison		18.--
Frische, hausgemachte Rösti		
Fresh, homemade Rösti		
Supplément lard / mit Speck / with bacon		+ 2.--
Supplément jambon / mit Schinken / with ham		+ 2.--
Supplément oeuf / mit Ei / with an egg		+ 2.--
Sauce champignons / mit Pilzsauce / with mushroom sauce		+ 6.--
Croûte au fromage		18.--
Käsetoast		
Cheese on toast		
Supplément lard / mit Speck / with bacon		+ 2.--
Supplément jambon / mit Schinken / with ham		+ 2.--
Supplément oeuf / mit Ei / with an egg		+ 2.--
Fondue Moitié-Moitié	200gr	22.--
Gruyère et Vacherin fribourgeois	250gr	25.--
Käsefondue „Moitié-Moitié“ Gruyère und Freiburger Vacherin		
Cheese fondue „Moitié-Moitié“, half Gruyère, half Vacherin		
Fondue Moitié-Moitié aux tomates*	200gr	24.--
Servie avec des pommes de terres	250gr	27.--
Käsefondue „Moitié-Moitié“ mit Tomaten, serviert mit Kartoffeln		
Cheese fondue „Moitié-Moitié“, with tomatoes, served with potatoes		
Servie dès 2 personnes, prix par personne		
Wird ab 2 Personen serviert, Preis pro Person		
For minimum of 2 persons, price per person		

L'astérisque(*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

Pour nos petits aventuriers

Für unsere kleinen Gäste / Little adventurers

Pâtes nature ou au beurre 8.--
 Supplément sauce Napolitaine maison (tomate*) + 2.--
 Teigwaren mit Zuschlag für Tomatensauce
 Pasta of the day with supplement for tomato sauce

Croquettes* de poulet avec frites maison 3 pièces 10.--
 Chicken Nuggets mit Pommes, 3 oder 5 Stück 5 pièces 12.--
 Chicken nuggets with French fries, 3 or 5 pieces

Croûte au fromage 12.--
 Käsetoast
 Cheese on toast
 Supplément lard / mit Speck / with bacon + 2.--
 Supplément jambon / mit Schinken / with ham + 2.--
 Supplément oeuf / mit Ei / with an egg + 2.--



L'astérisque(*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

Pour se laisser flotter

Aus dem Wasser / Lakes and seas

Crevettes géantes décortiquées, riz 36.--

Beurre maison ou à l'indienne

Riesenkrevetten geschält mit Reis, an Kräuterbutter oder Currysauce
 Giant prawns peeled, served with rice and herb-flavoured butter or Indian style

Une salade mêlée est servie en entrée avec nos poissons et viandes.
 Wir servieren zu Fisch und Fleisch einen gemischten Salat als Vorspeise.
 We serve a mixed salad as a starter with our fish and meat plates.



Provenances de nos viandes

Bœuf	Rind	Beef	CH, USA
Veau	Kalb	Veal	CH
Porc	Schwein	pork	CH
Cheval	Pferd	horse	USA, CDN
Poulet	Chicken	Chicken	CH, F

Pour de la saveur

Köstliche Fleischgerichte / tasty meat

Cordon bleu de veau maison Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu Homemade veal Cordon-bleu	39.--
Filet de bœuf (env. 200gr) Rindsfilet / beef tenderloin	40.--
Beurre maison / Kräuterbutter / Herb-flavoured butter	+ 5.--
Sauce poivre vert maison / Pfeffersauce / peppersauce	+ 5.--
Sauce champignons maison / Pilzsauce / mushroom sauce	+ 6.--

Une salade mêlée est servie en entrée avec nos poissons et viandes.
Wir servieren zu Fisch und Fleisch einen gemischten Salat als Vorspeise.
We serve a mixed salad as a starter with our fish and meat plates.

Fondue vigneronne Vin rouge et petits légumes Winzerfondue (Rotwein und Gemüse) Meatfondue (Red wine and small vegetables)	38.--
Fondue au Whisky Bouillon au Whisky et petits légumes Whisky - Fondue (Bouillon mit Whisky und Gemüse) Meatfondue (vegetable stock with Whisky and small vegetables)	38.--

Ces fondues sont servies dès 2 personnes avec env. 200gr de rumsteak,
4 sauces (mayonnaise*) et des frites maison (prix par personne)
Fleisch-Fondues werden mit ca. 200gr Rumsteak, 4 Saucen
und hausgemachten Pommes serviert (ab mind. 2 Personen, Preis pro Person)
These fondues come served with 200gr of rump steak, 4 sauces and homemade French fries
(for a min. of 2 persons, price per person)

Supplément 100gr Rumsteak pour fondues 100gr Rumsteak mehr / 100gr rump steak more	8.--
---	------

l'astérisque(*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

Pour la gourmandise

Süßes / Sweets

Nos sorbets* Abricot Citron Poire Pomme Pruneaux Sorbets Aprikose Zitrone Birne Apfel Pflaume Sherbets apricot lemon pear apple prune	3.--
Nos glaces* Cannelle Caramel Chocolat Fraise Mocca Noix Pistache Vanille Eis Zimt Karamelle Schokolade Erdbeere Mokka Nuss Pistazie Vanille Ice cream Cinnamon Caramel Chocolate Strawberry Coffee Walnut Pistachio Vanilla	3.--
Supplément Chantilly ou chocolat fondu Zuschlag für Schlagrahm oder warme Schokoladensauce Supplement for whipped cream or warm chocolate topping	+1.50

Si cela vous semble trop sec

Und etwas weniger trocken / Sherbets and alcohol

« L'Abricot » sorbet abricot accompagné de 2cl d'Abricotine Aprikosensorbet mit 2cl Aprikosenschnaps Apricot sherbet with 2cl Apricot alcohol	11.--
« Le Colonel » sorbet citron accompagné de 2cl de Vodka Zitronensorbet mit 2cl Vodka Lemon sherbet with 2cl Vodka	11.--
« La Prune » sorbet prune accompagné de 2cl de Vieille Prune Pflaumensorbet mit 2cl Vieille Prune Prune sherbet with 2cl Vieille Prune	11.--
« Le Général » glace vanille accompagné de 2cl de Whisky Vanilleeis mit 2cl Whisky Vanilla ice cream with 2cl Whisky	11.--

Pour les suggestions du jour, Consultez nos ardoises

Unsere Tagesangebote, Beachten Sie unsere Tagesangebote

Today's specials, Please check today's specials

l'astérisque(*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

Prix en CHF, TVA 8 % incluse