














LE PATIO




LE COMMENCEMENT | THE BEGINNING

- Saumon « Label rouge d'Ecosse »**  24
Saumon mariné à l'aneth façon « gravlax » | crème raifort | zeste de citron vert & ciboulette
Dillmarinierter Lachs Stil "Gravlax" | Meerrettichcreme | Limonenzesten und Schnittlauch
- Terrine de foie gras** 26
Terrine de foie gras de canard | crumble de pain d'épice | compote de poires Williams
Entenleberterrinen | Lebkuchenstreusel | Birnenkompott (Williamsbirne)
- Coquilles Saint-Jacques**  25
Coquilles Saint-Jacques en estouffade | julienne de légumes aromatiques
Jakobsmuscheln | Gemüsejulienne
- Bisque d'écrevisses** 28
Bisque d'écrevisses | croûtons de pain de campagne
Garnelensuppe | Bauernbrotroutons


VEGETARIEN | VEGETARIAN

- Velouté de potimarron**    20
Velouté de potimarron | capuccino de marron au lait de coco | graines de courge grillées
Kürbiscremesuppe | Maronencapuccino mit Kokosmilch
- Cassolette de légumes**    26
Cassolette de légumes d'automne de la ferme Primapraz
Herbstliches Gemüse vom Primapraz Bauernhof
- Vitaminé**    19
Bouillon de légumes vitaminé et ses frivolités
Vitaminbouillon mit Einlage
- Tagliatelles**  28
Tagliatelles aux légumes d'automne | copeaux de parmesan
Tagliatelle mit herbstlichem Gemüse | gehobelter Parmesan
- Gnocchis**  28
Poêlée de gnocchis à la châtaigne | feuille de blette | espuma d'épinard
Kastaniengnocchis | Mangold | Espuma-Spinat



INSPIRATIONS DES EAUX | FROM THE LAKE & SEA

- Filets de perche**  50
Filets de perche meunière Loë | pommes de terre grenailles en persillade | sauce tartare
Loë Barschfilets | neue Kartoffeln mit Petersilie | Tartarsauce
- Filet de dorade**  43
Filet de dorade | panais rôti au miel & soja | purée de pommes de terre
Doradenfilet | geröstete Pastinake mit Honig & Soja | Kartoffelpüree
- Ombre Chevalier**  48
Ombre chevalier | endives braisées | pommes grenailles | sauce grenobloise
Saibling | geröstete Endivien | neue Kartoffeln | Sauce "Grenobloise"

INSPIRATIONS FERMÈRES | FROM THE FARM

Coq au vin  Coq au vin à l'ancienne spätzli "Coq au vin" Spätzli	39
Cochon « Das Bierschwein Vom Wandelerhof »  Croustillant de poitrine de cochon suisse à la bière, cuisson basse température condiment chorizo salade de mangues à l'avocat épicé Niedergegarter knuspriger Schweinebauch vom Bierschwein vom Schweizer Wandelerhof Chorizo Mangosalat mit scharfer Avocado	40
Cœur de faux filet de veau Cœur de faux filet de veau de nos monts suisses pommes caramélisées au cidre mousseline de pommes de terre Lendenstück vom unseren Schweizer Kalb mit Cider karamellierte Äpfel Mousselinekartoffeln	50
Tournedos de bœuf suisse 180g (rassis 3 semaines)  Tournedos de bœuf suisse pommes dauphines pak choi rôti sauce Périgueux Schweizer Rindstournedos Dauphin-Kartoffeln gerösteter Pak Choi Sauce "Périgueux"	51

DOUCEURS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER | DESSERTS FROM OUR PASTRY CHEF

Poire pochée aux épices sauce chocolat Pochierte Gewürzbirne Schokoladensauce	16
Mont-Blanc aux marrons & griottines  Maronen Mont-Blanc mit Griottiren	16
Pavlova aux fruits exotiques  Pavlova mit Exotischen Früchten	16
Café gourmand Café Gourmand	17

**Veuillez informer notre équipe en cas d'allergie ou intolérance alimentaire
Bitte informieren Sie unser Serviceteam über eventuelle Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten



Sans gluten

Sans lactose



Végétarien



Vegan

NOS SUGGESTIONS DE VINS D'AUTOMNE | AUTUMN'S WINE SUGGESTIONS

	Idl	75cl
Chardonne « Pinot Gris » 2017, Olivier Ducret Arômes de noisette accompagnés d'une légère amertume	10	55
La Gourmande, Jean-Paul Forestier, 2016 Gamay vieille vigne barriquée	10	55
Syrah ID 2017, la maison du Moulin Coinsins Poivré, avec des arômes de violettes et réglisse	10	60
Sherpa rouge 2016, vin des Chevaliers Salgesch Assemblage rouge de Pinot Noir et d'Humagne Rouge	11	65
Jorat Ambrée, Vulliens VD Bière ambrée au malt fumé avec des notes de lard et de saucisson de campagne	10	