

Carte

Les entrées

- Tomates multicolores, carpaccio de veau et sauce au thon. Fr 18-
- Caviar d'aubergine au chèvre frais de Monible et olive, servie avec une focaccia maison. Fr 20-
- Guacamole d'avocat au chorizo et gambas rôties au sésame. Fr 23-

Les plats

- Thonine grillée aux courgettes, fleur farcie au risotto. Fr 32-
- Homard snacké, ravioles de corail et tian de légumes. Fr 44 -
- Poitrine de Canette, pomme de terre et abricots au romarin. Fr 43 -
- Filet mignon de porc rôti et poitrine confite, boulgour aux poivrons. Fr 39-
- Risotto de légumes de saison. Fr 25-
- Assortiment de fromages de la région. (Pour 2 personnes) Fr 16-
- Pour les enfants, le chef vous propose une assiette de saison à Fr 20-*

Les desserts

- Millefeuille de fraise au vinaigre balsamique, glace yoghourt. Fr 17-
- Abricot rôti, nougatine amande et glace à la sauge. Fr 17-
- Gelée et granité de melon, crémeux au poivre sarawak. Fr 15-

Nos fournisseurs de viande : Boucherie Paratte et Boucherie Bilat vous garantissent fraîcheur et qualité.
Tous nos produits sont frais et nos plats faits maison.

Menu du moment

Mise en bouche

*Tomates multicolores, carpaccio de veau et sauce au
thon.*

ou

*Caviar d'aubergine au chèvre frais de Monible et olive,
servie avec une focaccia maison.*

Thonine grillée aux courgettes, fleur farcie au risotto.

ou

*Filet mignon de porc rôti et poitrine confite, boulgour
aux poivrons.*

Assortiment de fromages de la région.

*Millefeuille de fraise au vinaigre balsamique, glace
yoghourt.*

ou

Abricot rôti, nougatine amande et glace à la sauge.

Menu complet : fr 72-

Menu sans fromage : fr 62-

Speisekarte

Vorspeisen

- M** Bunte Tomaten, Kalbs-Carpaccio und Thunfisch-Sauce Fr 18.--
- M** Auberginenkaviar an Ziegenkäse aus Monible mit kleinen Oliven an einer hausgemachten Focaccia Fr 20.--
- Avocado Guacamole mit Chorizo und gebratene Sesam-Garnelen Fr 23.--

Speisen

- M** Grillierter kleiner Thunfisch mit Zucchini, gefüllte Zucchiniblume mit Risotto Fr 32.--
- Hummer «snacké» (Fisch, schnellgekocht mit hoher Hitze), Coral Ravioli und Gemüsegratin «Tian» Fr 44.--
- Entenbrust, Kartoffeln mit parfümierten Rosmarinaprikosen Fr 43.--
- M** Gebratenes Schweinsfilet, kandierte Brust, «Bulgur» mit Paprika Fr 39.--
- Hausgemachtes Saison Gemüse Risotto Fr 25.--
- Käseauswahl aus der Region Fr 16.--

Für die Kinder, bietet der Küchenchef einen Saisonteller für 20-

Desserts

- M** Erdbeere Millefeuille an Balsamicoessig, Jogurt Eis Fr 17.--
- M** Geröstete Aprikose, Mandel Krokant, Eis parfümiert mit Salbei Fr 17.--
- Gelee und Melone «Granita», Creme an Sarawak Pfeffer Fr 15.--

Unsere Fleischlieferanten: Die Metzgerei Paratte und die Metzgerei Bilat garantieren Ihnen Frische und Qualität. Alle unsere Produkte sind Frisch und hausgemacht.