

ENTRÉES & SALADES / VORSPEISEN

Salade de fenouil et agrumes, burrata crémeuse Fenchel und Zitrusfrüchte Salat, cremige Burrata	16
Asperges vertes, œuf parfait et émulsion parmesan Grüner Spargel, Perfekter Ei und Parmesanemulsion	15
Velouté de petit pois, menthe et ricotta, servi froid Kalte Erbsencremesuppe, Minze und Ricotta	14
Tartare de saumon aux fraises, mesclun et toast Lachstartar mit Erdbeeren, grüner gemischter Salat und Toast	16
Mesclun d'épinard et dent de lion, tomme vaudoise, lard, croûtons et tomates cerises Spinat und Löwenzahn Salat, Käse aus dem Waadtland, Speck, Croutons und Kirschtomaten	16

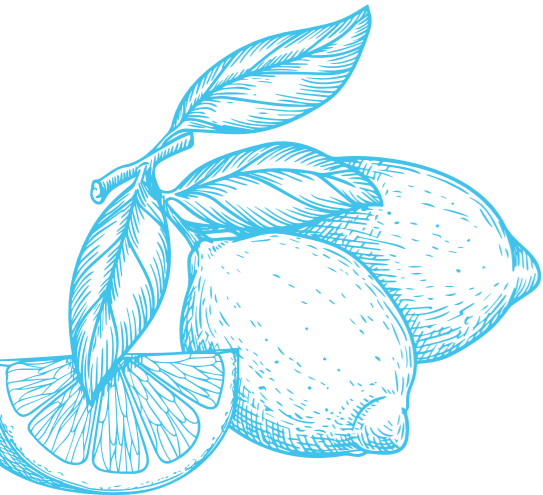


BOWL / BOWL

Houmous betterave, concombre, edamame, avocat, shiitake au sésame, oignons cébette, radis, gambas marinées, citron vert, sauce ponzu Rüben-Hummus, Gurke, edamame, Edamame, Avocado, Shiitake mit Sesam, Schnittlauch, Rettich, Marinierte Gambas, Limette, Ponzu-Sauce	32
---	----

RISOTTO ET GNOCCHIS / RISOTTO UND GNOCCHI

Risotto aux morilles et asperges, ail des ours Risotto mit Morcheln, Spargel und Bärlauch	35
Gnocchis de patates douces, pesto et pignons de pin Süßkartoffeln Gnocchi mit Pesto und Pinienkernen	30



BURGERS / BURGERS

Classique : Buns aux céréales*, steak de bœuf, sauce cocktail, pousses d'épinard, oignons caramélisés, lard sec du valais, Appenzeller Körnerbrot*, Rindersteak, Cocktailsauce, Spinatsprossen, Karamellisierte Zwiebeln, Trockener Walliser Speck, Appenzeller	32
---	----

Végétarien : Buns aux céréales*, steak d'épeautre et tomate, sauce cocktail, pousses d'épinards, oignons caramélisés, Appenzeller Vegetarisch: Getreidebrötchen*, Dinkel-Tomaten-Patty, Cocktailsauce, junge Spinatblätter, karamellisierte Zwiebeln, Appenzeller*	32
--	----



FÜLLIGE – 1 Füllig inbegriffen mit em Teller (CHF 7.– pro Ufpriis)

Pommes grenailles
Gebratene Babykartoffeln

Purée de pomme de terre*
Kartoffelpüree*

Salade verte
Salat

Frites*
Pommes frites*

Légumes verts
Grünes Gemüse

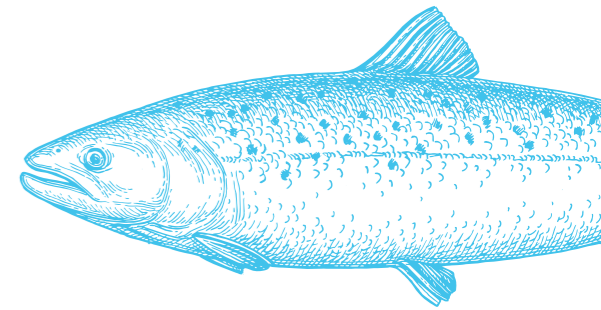
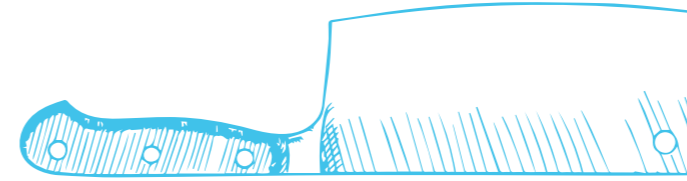
Riz basmati
Basmatireis

Provenances : Suisse : Veau, Bœuf, Volaille, Perches / France : Lotte / Norvège : Saumon, Cabillaud / Irlande : Agneau / Indonésie ou Vietnam : Gambas

Herkunft : Schweiz : Kalb, Rind, Geflügel, Barsch / Frankreich : Seeteufel / Norwegen : Lachs, Kabeljau / Irland : Lamm / Indonésie oder Vietnam : Gambas

VIANDES / FLEISCH

Carré d'agneau, mini carottes et crème d'ail doux Lammkarree, Mini-Karotten und milde Knoblauchcreme	37
Quasi de veau, asperges vertes et blanches, pesto de roquette Kalbskeule, grüner und weißer Spargel, Rucola Pesto	38
Filet de bœuf, côtes de bettes et artichauts poivrade Rinderfilet, Mangoldrippen und Artischocken mit Pfeffer	39



POISSONS / FISCH

Filets de perches façon meunière Egli Filet nach Müllerinnen Art	48
Lotte au chorizo, houmous et poireaux confits Seeteufel mit Chorizo, Hummus und kandierter Lauch	38
Dos de cabillaud, duo de céleri, sauce passion et mangue Kabeljau Rücken, Sellerie-Duo, Passionsfruchtsauce und Mango	37

DESSERTS / DESSERTS

Soupe de fraises et rhubarbe, éclat de meringue et glace double crème Erdbeer- und Rhabarbersuppe, Meringue Splitter und Doppelrahmeis	10
Tartare de mangue et ananas, émulsion noix de coco Mango und Ananastartar, Kokosnuss-Emulsion	10
Mœlleux au chocolat Villars « Açaïou 70% », crème anglaise tonka Lava Kuchen mit Villars „Açaïou 70%“ Schokolade, Tonka Creme	12
Tiramisu pistache et framboise Pistazien und Himbeeren Tiramisu	10
Café gourmand Kaffee und kleine Kuchenstückchen	12
Glace au choix « L'Artisan Glacier » / Eis nach Wahl 1 Kugel CHF 4.– 2 Chugle CHF 7.– 3 Chugle CHF 10.–	
Glace : vanille, chocolat Grand Cru, fleur de sel, café, caramel, cacahuète, double crème, dulce de leche Sorbets : abricot du valais, citron vert, exotique, fruit rouge, mandarine, noix de coco Eis : Vanille, Grand Cru Schoggi, Salzblüete, Kafi, Karamel, Erdnüss, Doppelrahm, Dulce de Leche Sorbets : Walliser Aprikose, grüeni Zitrone, exotisch, roti Frucht, Mandarine, Kokosnuss	



MENU ENFANT / KINDERMENÜ: CHF 19.–
(ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS / CHIND UNDER 12 JAHR)

PLAT AU CHOIX – GRICHT NACH WAHL

Coquille jambon et appenzeller
Makkaroni mit Schinken und Appenzeller

Cabillaud, frite et salade, sauce tartare
Kabeljau, Pommes Frites und Salat, Tartar Sauce

Blanc de volaille, frite et salade, sauce tartare
Geflügelbrust, Pommes Frites und Salat, Tartar Sauce

DESSERT AU CHOIX – DESSERT NACH WAHL

Mousse au chocolat
Schokoladen- und Spekulatiusmousse

Coupe de glace vanille ou chocolat
Vanille oder Schokoladeneis

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses – TVA 8,1% incluse – Die agäbne Priise verstönd sich in Schwiizer Franke

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avertir notre personnel de service.
Bi Allergie oder Lábensmittelschränkgige informiered Sie bitte euses Servicepersonal.



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
« Das Sternli (*) bedeutet, dass das Gricht nicht den Aforderungen des Labels Fait Maison entspricht »