

Entrées / Vorspeisen

Gravlax suisse «Aqua Lostallo» aux agrumes Blinis et crème fumée Schweizer "Aqua Lostallo" Gravlax mit Zitrusfrüchten Blinis und geräucherte Creme	23
Raclette version 2024 Raclette Version 2024	19
Oeuf de ferme cuit à 64°C, panais et émulsion de Mont Vully Bei 64°C gekochtes Ei vom Hof, Pastinake und Mont-Vully-Emulsion	18
Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe et pain toasté Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot	24 / 36
Velouté de champignons Champignon-Cremesuppe	14
Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

Plats principaux / Hauptgänge

Suprême de poulet «patte noire» en croûte de Gruyères d'Alpage	39
Jus riche, polenta crémeuse et carottes	
"Patte noire" Poulet-Suprême in der Alp-Gruyères-Kruste Kräftiger Jus, cremige Polenta und Karotten	
Tête de veau dans son bouillon avec légumes et pommes nature	29
Sauce Ravigote	
Kalbskopf in seinem Sud mit Gemüse und Salzkartoffeln Sauce Ravigote	
Epaule d'agneau confite aux herbes de nos montagnes	46
Mousseline de pomme de terre et fricassée de légumes de saison	
Konfierte Lammschulter mit Kräutern aus unseren Bergen Kartoffelmousseline und Frikassee von Saisongemüse	
Entrecôte Swiss Black Angus fumée au foin	51
Croquette de pomme de terre et fricassée de légumes	
Swiss Black Angus Entrecôte, im Heu geräuchert Kartoffelkrokette und Gemüsefrikassee	
Risotto du Mont Vully aux légumes de saison	26
Mont Vully Risotto mit Saisongemüse	
Filet d'omble chevalier à la pistache et Reine-des-Prés	45
Chou-fleur en texture	
Saiblings-Filet mit Pistazie und Reine-des-Prés Blumenkohl in Textur	
Filets de perches au vin blanc du Vully et légumes du moment	43
Riz, pommes frites ou pommes nature	
Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully und Gemüse Reis, Pommes oder Petersilienkartoffeln	

Desserts / Desserts

Le lait dans tous ses états Milch in all ihren Facetten	15
Comme une forêt noire, sorbet griottes-kirsch Wie eine Schwarzwälder-Torte, Sauerkirsche-Sorbet	15
Notre café gourmand « surprise » Cinq douceurs suivant les envies du pâtissier Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten	21
Glaces et sorbets « Giolito » Eis und Sorbet von « Giolito »	Par boule / Kugel 3.90
Chantilly	1.50
Assiette de fromages de nos monts et garnitures Käseteller aus der Region mit Garnituren	14 / 18

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus
Alle Preise in Schweizer Franken, MwSt. und Service inklusiv