

LES ENTRÉES – VORSPEISEN – STARTER

Allergies***

| | | |
|---|------------------|-------------------|
| <p>Le consommé de bœuf double, short-ribs et os à moelle Doppelte Rindsconsomme, Rippchen und Markknochen Beef consomme with vegetables, short-ribs and bone marrow</p> | <p>28</p> | <p>9/3</p> |
| <p>Les ravioles aux truffes noires du Périgord, parmesan et espuma aux bolets Schwarze Périgord Trüffel-Ravioli, Parmesan und Steinpilz Espuma Ravioli with black Périgord truffles, parmesan and porcini mushroom espuma</p> | <p>28</p> | <p>1/3/7</p> |
| <p>L'escalope de foie gras de canard, poêlée aux poires coulis de cynorrhodon Enten Foie Gras gebraten mit Birnen und Hagebutten Coulis Duck foie gras pan fried with pears and rose hip coulis</p> | <p>29</p> | <p>1/3/7/10</p> |
| <p>Le carpaccio de crevettes rouges sauvages de Sicile à la mangue et burrata Carpaccio von roten Wildkrevetten aus Sizilien mit Mango und Burrata Carpaccio of wild red shrimps from Sicily with mango and burrata</p> | <p>31</p> | <p>2/7</p> |
| <p>Le tartare de filet de bœuf «Simmental» coupé au couteau oeuf de caille et fromage «Boule de Belp» Rinds Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten Wachtelei und «Belper Knolle» Käse Beef tartar «Simmental» cut with a knife Quail egg and «Belper Knolle» cheese</p> | <p>28</p> | <p>7/8/10</p> |
| <p>Le marbré de foie gras de canard à l'Humagne rouge du Valais pommes Granny Smith et brioche au beurre fermier Marmorierte Enten Foie-Gras mit Walliser Humagne Rouge Granny Smith Apfel und Butter Brioche Marbled duck foie gras with Humagne rouge from the Valais Granny Smith apple and butter brioche</p> | <p>33</p> | <p>1/7/12</p> |
| <p>La salade de doucette à l'orge, cromesquis à la raclette et viande séchée de Zermatt Feldsalat mit Gerste, Raclettekäse Cromesquis und Zermatter Trockenfleisch Lamb's lettuce salad with barley, raclette cheese cromesquis and dried meat from Zermatt</p> | <p>25</p> | <p>1/3/7/8/10</p> |
| <p>La salade toute verte au mélange de graines à la vinaigrette aux fines herbes Grüne Salate mit Körnern und Kräutervinaigrette Green salads with grains and herb vinaigrette</p> | <p>13</p> | <p>6/8/10/11</p> |

DE LA CUISINE – AUS DER KÜCHE – FROM THE KITCHEN

Allergies***

| | | |
|---|-----------|---------------------|
| Le filet de sandre de la région fribourgeoise aux pleurotes espuma de petits pois et tagliolini | 42 | 1/3/4/7/12 |
| Zanderfilet aus der Freiburger Region mit Austernpilzen, Erbsen Espuma und Tagliolini Pike perch fillet from the Fribourg area with oyster mushroom, pea espuma and tagliolini | | |
| Les tentacules de poulpe poêlés, houmous et curry de pois chiche tempura de feuille de shiso | 40 | 14 |
| Gebratene Octopus Tentakel, Hummus, Kichererbsen Curry und Shisoblatt Tempura Pan fried octopus tentacle, hummus, chickpea curry and shiso leaf tempura | | |
| Le risotto Acquerello à l'orange et noix de Saint Jacques en croûte de noix | 50 | 1/2/3/7/8/12 |
| Acquerello Risotto mit Orangen, Jakobsmuscheln in einer Nusskruste Acquerello risotto with oranges, scallops in a nut crust | | |
| Le tartare de filet de bœuf «Simmental» coupé au couteau, oeuf de caille et fromage «Boule de Belp» servi avec des pommes frites | 52 | 3/7/10 |
| Rinds Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten Wachtelei und «Belper Knolle» Käse, serviert mit Pommes Frites Beef tartar «Simmental» cut with a knife Quail egg and «Belper Knolle» cheese, served with French fries | | |
| Le carré d'agneau «Slaney Valley» en croûte d'herbes fumé au foin d'alpage artichauts à la barigoule et gratin de pommes de terre | 56 | 1/3/7/8/12 |
| Lammkarree «Slaney Valley» mit einer Kräuterkruste, im Alpheu geräuchert Artischocken Barigoule und Kartoffelgratin Rack of lamb «Slaney Valley» with a herb crust, smoked in alp hey, artichoke barigoule, potato gratin | | |
| La poitrine de porc à bière cuit en basse température purée fine de patate douce au gingembre et compotée de mangue | 38 | 7/12/9 |
| Brust vom Bierschwein niedrig gegart Süsskartoffel Püree mit Ingwer und Mango Kompott Breast of beer pork cooked at low temperature, sweet potato puree with ginger and mango compote | | |
| Le magret de canard fermier des Landes ananas Victoria rôti aux épices et cubes de maïs | 50 | 1/3/7/9/12 |
| Entenbrust vom Bauernhof aus Landes Gebratene Viktoria Ananas mit Gewürzen und Maiswürfel Free range duck breast from Landes, panfried Victoria pineapple and sweet corn dices | | |
| Le houmous à l'huile d'argan, curry de pois chiche cannelloni de champignons shiitake, tempura de feuilles de shiso | 33 | 3/5/6/8/11 |
| Hummus mit Arganöl, Kichererbsen Curry, Shiitake Cannelloni, Shiso Blätter Tempura Hummus with argan oil, chickpea curry, shiitake cannelloni, shiso leaf tempura | | |

Provenance de la viande – Herkunftsbezeichnung - Countries of origin of our meat

Suisse: boeuf et veau / Rind und Kalb / beef and veal - **France:** canard / Ente / duck
Irlande: agneau / Lamm / lamb

Nous ne travaillons qu'avec des produits frais. Toutes nos préparations sont élaborées par nos soins.
Wir arbeiten nur mit frischen Produkten und die Gerichte werden mit viel Sorgfalt von uns zubereitet.
We only use fresh products and put a lot of care in the preparation of our dishes.

**LES GRILLADES AU FEU DE BOIS
GRILLADEN VOM HOLZKOHLENGRILL
FROM THE CHARCOAL GRILL**

Allergies***

**Le bar de ligne de l'île de Noirmoutier aux herbes
méli-mélo de légumes, frites de panisse
et hollandaise au citron yuzu
pour 2 personnes**

1.2 kg 165 3/4/7

*Wolfsbarsch von der Insel Noirmoutier mit Kräutern
Gemüse Meli-Melo, Panisse Fritten
und Yuzu Zitronen Hollandaise, für 2 Personen*

Sea bass from the island Noirmoutier with herbs
vegetable meli-melo, panisse fries
yuzu lemon hollandaise, for 2 people

**Le Chateaubriand de bœuf «Simmental»
à partir de 2 personnes**

460 gr 74 p.pers. 7/10/12

Rinds-Chateaubriand «Simmental», ab 2 Personen
Beef Chateaubriand «Simmental», for 2 or more people

La côte de bœuf Tomahawk pour 2 personnes

1.0 kg 148 7/10/12

Rindskotelett Tomahawk für 2 Personen
Beef cutlet Tomahawk for 2 people

L'entrecôte de bœuf «Simmental»

Rindsentrecôte «Simmental»
Beef sirloin steak «Simmental»

| | | | |
|-------------------|-----------------|-----------|----------------|
| L | 160 gr | 45 | 7/10/12 |
| XL | 200 gr | 54 | |
| XXL | 300 gr | 72 | |
| Matterhorn | 447.8 gr | 89 | |

La côtelette de veau bio «Brune des Alpes»

350 gr 62 1/3/7/9/12/8

Bio Kalbskotelett «Brune des Alpes»
Organic veal cutlet «Brune des Alpes»

Les accompagnements:

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et de gratin
de pommes de terre ainsi que de sauce béarnaise et sauce au poivre noir.

Beilagen:

*Wir servieren zu unseren Fleischgerichten Saison Gemüse, Kartoffelgratin
und Sauce Béarnaise sowie schwarze Pfeffersauce.*

Side dishes and sauces:

All our dishes are served with vegetables of the season, potato gratin, and both
sauce béarnaise and black pepper sauce.

**La viande de bœuf est rassie sur os par nos soins, pendant une période
minimum de 28 jours.**

Das Rindfleisch wird bei uns während mindestens 28 Tagen abgehängt.

Our beef is hung in-house for a minimum of 28 days.

LES DESSERTS

Allergies***

| | | |
|---|-------------|---------|
| Le dessert du jour Tagessdessert Dessert of the day | 14 | |
| Le royal au chocolat Valrhôna, praliné passion sorbet au chocolat Valrhôna Schokoladen Royal, Praline mit Passionsfrucht Schokoladen Sorbet Royal of Valrhôna chocolate, praliné with passion fruit Chocolate sorbet | 16 | 1/3/7/8 |
| La poire «Louise Bonne» pochée au Pinot Noir et épices croquant sésame, espuma de cannelle Birne «Gute Luise» pochiert mit Pinot Noir und Gewürzen Knuspriger Sesam, Zimt Espuma Pear «Gute Luise» poached with Pinot Noir and spices Crispy sesame, cinnamon espuma | 16 | 3/7/11 |
| La pavlova aux fruits de saison, jus aux herbes Pavlova mit Saisonfrüchten, Kräuter Jus Pavlova with season fruit, herb jus | 16 | 3/7 |
| Le sablé basque au citron mousse vanille-gingembre et agrumes Baskisches Zitronen-Sablé Vanille-Ingwer Mousse und Zitrusfrüchten Basque lemon sablé Vanilla-ginger mousse and citrus fruit | 16 | 1/3/7 |
| Le nougat glacé à la pistache de Bronte orange confite à la fève de tonka et crumble au chocolat au sarrasin Geeistes Nougat mit Bronte Pistazien Orangen Konfit mit Tonkabohnen und Buchweizen-Schokoladen Crumble Iced nougat with Bronte pistachio orange confit with tonka beans and buckwheat-chocolate crumble | 16 | 1/3/7 |
| Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs Käse von hier und dort Cheese from the region and elsewhere | 18 | 7 |
| Nos glaces et sorbets du moment Eis und Sorbet nach Auswahl Ice-cream and sorbet according to the selection | 4.50 | 3/7/8 |

la boule