

LES ENTRÉES – VORSPEISEN - STARTER

Le consommé de bœuf aux légumes et profiteroles <i>Rindsconsomme mit Gemüse und Profiterolen</i> Beef consomme with vegetables and profiteroles	16	4/6/8/9/11/12
La soupe de pommes de terre à la marjolaine aux lardons et croûtons <i>Kartoffelsuppe mit Majoran, Speck und Croutons</i> Potato soup with marjoram, bacon and croutons	16	7
La salade d'avocat «Haas» à la coriandre et suprême de volaille aux épices asiatiques accompagnée d'un croustillant de légumes <i>Avocado «Haas» Salat an Koriander und Geflügelbrust mit asiatischen Gewürzen</i> <i>begleitet von einem Gemüse Croustillant</i> Avocado «Haas» salad with coriander and chicken breast with Asian spices served with a vegetable croustillant	21 / 38	6/9/11
La salade sucrine César façon classique <i>Baby Kopfsalat Caesar nach klassischer Art</i> Baby lettuce salad Caesar classic style	16 / 28	3/10
<i>avec du saumon fumé de la maison Etienne</i> <i>mit Räucherlachs aus dem Hause Etienne</i> <i>with smoked salmon the house Etienne</i>	21 / 38	3/10
La salade d'hiver aux crevettes Black Tiger aux champignons à la vinaigrette au balsamique <i>Wintersalat mit Black Tiger Krevetten und Champignons</i> <i>Balsamico Vinaigrette</i> Winter salad with Black Tiger shrimps and champignons Balsamico vinaigrette	22 / 40	3/10
Le tartare de filet de bœuf «Simmental» coupé au couteau oeuf de caille et fromage «Boule de Belp» <i>Rinds Tartar « Simmental» mit dem Messer geschnitten</i> <i>Wachtelei und «Belper Knolle» Käse</i> Beef fillet tartar «Simmental» cut with a knife Quail egg and «Belper Knolle» cheese	28	7/8/10
Les ravioles aux truffes du Périgord parmesan et espuma aux bolets <i>Périgord Trüffel-Ravioli</i> <i>Parmesan und Steinpilz Espuma</i> Ravioli with Périgord truffles parmesan and porcini mushroom espuma	28 / 50	1/3/7

LES CLASSIQUES DE LA RÉGION – AUS DER REGION – FROM THE REGION

Allergies***

<p>L'ardoise Zermattoise - charcuterie et fromage de Zermatt Zermatter Jausenteller mit lokalen Fleisch- & Käsespezialitäten Local dry meat and cheese dish</p>		36	7/8/10
<p>Le fromage à rebibes de la vallée de Conche Hobelkäse aus dem Goms Shaved cheese from the Goms valley</p>		16 / 24	7
<p>La fondue au fromage d'alpage façon ALEX Walliser Alpkäse Fondue nach Alex Art Alp cheese fondue Alex style</p>	par personne	29	7/12
<p>La fondue au fromage au Champagne et truffe noire du Périgord Käsefondue mit Champagner und schwarzen Périgord Trüffeln Cheese fondue with Champagne and black Périgord truffles</p>	par personne	50	7/12
<p>La raclette de la fromagerie Horu Käserei oignons et courgettes marinées pommes de terre rattes Raclette mit Käse aus der Horu Käserei Zwiebeln und marinierte Zucchini Rattes Kartoffeln Raclette with cheese from the Horu cheese dairy Onions and marinated courgettes Rattes potatoes</p>		10	7

LES PLATS PRINCIPAUX – HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Allergies***

Les pâtes Orechiette à la sauce bolognaise	30	1/7/10/12
Orechiette Teigwaren mit Sauce Bolognaise		
Orechiette pasta with sauce bolognaise		
à la sauce tomate	22	1/7/10/12
mit Tomatensauce		
with tomato sauce		
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		
L'entrecôte de bœuf «Simmental» à la sauce au poivre		
Légumes de saison et gratin de pommes de terre		
Rindsentrecôte «Simmental» mit Pfeffersauce		
Saisongemüse und Kartoffelgratin		
Beef sirloin steak «Simmental» with pepper sauce		
Season vegetables and potato gratin		
L	160 gr	45
XL	200 gr	54
XXL	300 gr	72
La côtelette de veau bio «Brune des Alpes» à la moutarde de Meaux		
et le risotto Acquerello aux noisettes	62	1/3/8/9/12
Bio-Kalbskotelett «Brune des Alpes» mit Meaux Senf		
Acquerello Risotto mit Haselnüssen		
Organic veal cutlet «Brune des Alpes» with Meaux mustard		
and Acquerello risotto with hazelnuts		
Le suprême de volaille élevé au maïs		
Légumes de saison et polenta tessinoise au fromage «Boule de Belp»	38	4/6/9/11
Maispouletbrust, Saisongemüse		
Tessiner Polenta mit «Belper Knolle» Käse		
Corn fed chicken breast, season vegetables, polenta Ticino style with «Belper Knolle» cheese		
Le filet de bar de ligne et son méli-mélo de légumes		
sauce hollandaise au citron yuzu	52	3/4/7
Wolfsbarschfilet mit Gemüse Meli-Melo		
Sauce Hollandaise mit Yuzu Zitrone		
Sea bass fillet with vegetable meli-melo, sauce hollandaise with yuzu lemon		
Le filet de sandre de la région fribourgeoise aux pleurotes		
Petits pois et tagliolini	42	1/3/4/7/12
Zanderfilet aus der Freiburger Region mit Kräuterseitlingen, Erbsen und Tagliolini		
Pike perch fillet from the Fribourg area with oyster mushrooms, peas and tagliolini		

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

Suisse: boeuf, veau, porc, volaille / Rind, Kalb & Schwein, Geflügel / beef, veal, porc & chicken
Irlande: agneau/Lamm / Lamb, **France:** canard / Ente / duck

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 DESSERTS

Allergies***

Le dessert du jour Tagesdessert 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 und 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