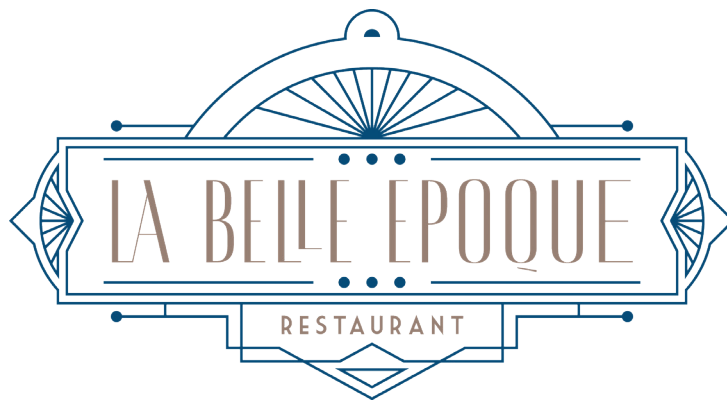




OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 12H00 À 14H00 & DE 18H30 À 21H30



Provenances:

œufs: CH | Escargots: FR | Canard: FR | Poulpe: ATL | Bœuf, Porc, Veau: CH | Omble chevalier, Perche: CH

Herkunft:

Eier: CH / Schnecken: FR / Ente: FR / Kraken: ATL / Rind, Schwein, Kalb: CH / Wandersaibling, Egli: CH

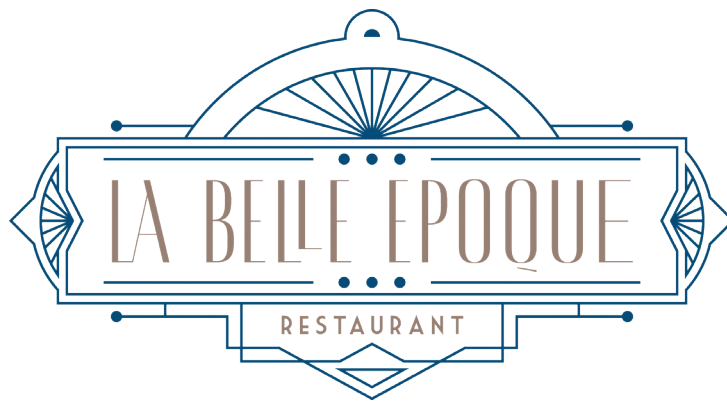
✓ Plat végétarien - *Vegetarian dish* ✓ Option végétarienne possible - *Vegetarian option available*

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos collaborateurs.
If you have any allergies/intolerances, please contact our staff.



**LES METS PROPOSÉS SUR CETTE CARTE SONT ÉLABORÉS
SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET TRADITIONNELS
SELON LES CRITÈRES DU LABEL FAIT MAISON, EXCEPTÉS
CEUX QUI SONT SIGNALÉS PAR UN ASTÉRISQUE (*).**





SUR LE POUCE EAT ON THE GO

SALADE CÉSAR POULET.....24.-

Poulet, laitue romaine, tomates cerises, croûtons dorés, œufs, parmesan & sauce César aux anchois.

cäsar-salat mit hühnchen, Hähnchen, Römersalat, Kirschtomaten, goldbraune Croutons, Eier, Parmesan & Anchovis-Cäsar-Dressing

CLUB SANDWICH.....26.-

Poulet, lard, tomate, œuf au plat, salade & mayonnaise. Servi avec salade de jeunes pousses & frites fraîches.

Hähnchen, Speck, Tomate, Spiegelei, Salat & Mayonnaise. Dazu junger Blattsalat & Pommes Frites.

SWISS'BURGER DES BAINS.....30.-

Steak de bœuf, compotée d'oignons, tomate cœur de bœuf, salade croquante, jus de veau corsé & frites fraîches.

Rindersteak, karamellisierte Zwiebeln, Rindertomaten, knackiger Salat & Pommes Frites.

BUSINESS LUNCH

*Uniquement le midi
du lundi au vendredi*

PLAT

25.-

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

30.-

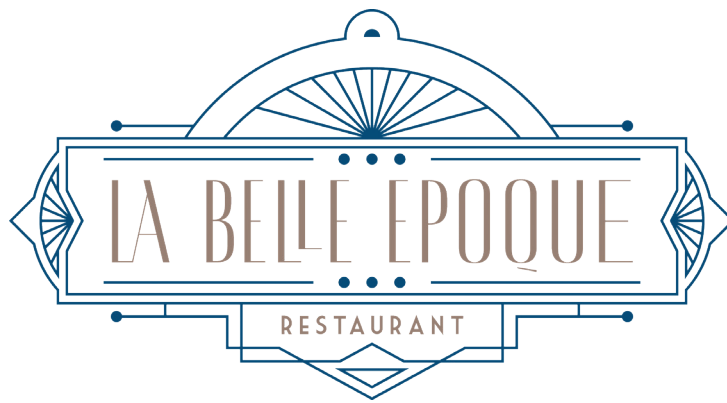
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35.-

Provenance des viandes : CH

Prix en CHF, taxes et service inclus - Prices in CHF, taxes & service included

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos collaborateurs.
If you have any allergies/intolerances, please contact our staff.



LES ENTRÉES

VORSPEISEN

✓ SOUPE DU MOMENT 12.-

Suppe der Saison

✓ ENTRÉE DU MOMENT..... 12.-

Vorspeise der Saison

✓ SALADE MÊLÉE HIVERNALE..... 14.-

Gemischter Wintersalat

**CHAUD-FROID D'ESCARGOTS
EN PERSILLADE 16.-**

ail confit, chips de persil
*Schnecken kalt-warm serviert in Persillade,
konfierter Knoblauch, Petersilienchips*

CRÉMEUX DE CHÂTAIGNE 18.-

crème fouettée parfumée au foin,
croustillant de noisette, chutney de fruits secs
*Kastaniencreme, Schlagsahne mit Heuaroma,
Haselnüsse, Chutney aus Trockenobst*

TARTARE DE BŒUF SUISSE 100 G 20.-

mesclun de salade, toast de pain
de campagne au levain naturel
*Tartar vom Schweizer Rind 100g, gemischter Salat,
getoastetes Landbrot mit Natursauerteig*

ŒUF PARFAIT SUISSES 22.-

Champignons des sous-bois sous cage,
espuma au parmesan
*Œuf parfait aus Schweizer Eiern mit Waldpilzen
und Parmesan-Espuma*

TERRINE DE FOIE GRAS..... 24.-

chutney d'oignons rouges au vinaigre
de framboise, croustillant de pâte filo
*Foie gras-Terrine, Chutney aus roten Zwiebeln mit
Himbeeressig, knuspriger Filoteig*

LES PLATS

DIE GERICHTE

RISOTTO CARNAROLI 28.-

poêlée de champignons, croustillant de noisette
et son émulsion de lard fumé
*Carnaroli-Risotto, gebratene Pilze, Haselnüsse und
Räucherspeck-Emulsion*

TAGLIATELLES AUX CÈPES..... 30.-

Note truffée, sauce crémeuse al tartuffo et copeaux
de truffe noire du Périgord
*Tagliatelle mit Steinpilzen, Trüffelnote, Sahnesauce al
tartuffo, geraspelte schwarze Trüffel aus dem Périgord*

TARTARE DE BŒUF SUISSE 200 G 36.-

mesclun de salade, toast de pain de campagne
au levain naturel, frites du terroir
*Tartar vom Schweizer Rind 200 g, gemischter Salat,
getoastetes Landbrot mit Natursauerteig, Pommes aus
lokalen Kartoffeln*

FILET D'OMBLE CHEVALIER SUISSE 38.-

Salsifis rôtis, beurre de sauge, servi avec son riz noir
façon pilaf
*Schweizer Wandersaiblingsfilet, gebratene Schwarzwur-
zeln, Salbeibutter, schwarzer Reis nach Pilaw-Art*

FILET DE PERCHE DE LOE 45.-

servi avec ses frites terroir, mesclun de salade
et sauce tartare maison
*Egli-Filet von LOE, Pommes aus lokalen Kartoffeln,
gemischter Salat und hausgemachte Tartarsauce*



HOT STONES

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ

Gegrillte Krakententakel

16.- / 100gr

MAGRET DE CANARD

Entenbrust

16.- / 100gr

PORC DE JUSSY

Schwein aus Jussy

16.- / 100gr

FILET DE BŒUF

Rinderfilet

18.- / 100gr

MIGNON DE VEAU

Mignon vom Kalb

18.- / 100gr

LA MONTAGNARDE

*4 viandes, tranche de lard
4 Fleischsorten, Speckscheibe*

50.-

GARNITURES/BEILAGEN

6.-

FRITES TERROIR - LÉGUMES ANCIENS RIZ NOIR - TAGLIATELLES

Pommes aus lokalen Kartoffeln

alte Gemüsesorten - schwarzer Reis - Tagliatelle

SAUCES

6.-

FORESTIÈRE - MOUTARDE BEURRE CAFÉ DE PARIS - DEMI-GLACE

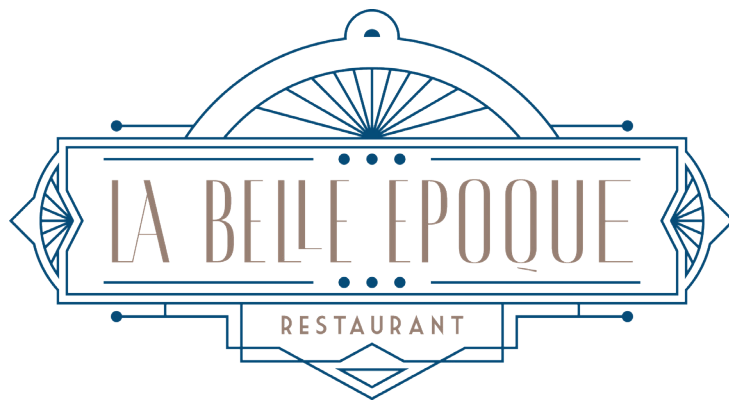
Beurre Café de Paris (Butter & Kräuter)

Demi-Glace (dunkel) - Försterin-Art - Senf

Provenances :

Viandes : CH & UE | Crustacés : ATL

Prix en CHF, taxes et service inclus - Preise in CHF, inklusive Steuern und Service



DESSERTS

NACHTISCHE

TIRAMISU REVISITÉ15.-

Croustillant café, biscuit Joconde, mousse mascarpone, sirop amaretto

Tiramisu nach Art des Hauses: Kaffee-Knusper, Jocondebiskuit, Mascarpone mousse, Amaretto sirup

MONT-BLANC SAVEUR MANDARINE15.-

Meringue croustillante, biscuit au miel naturel, gel de mandarine et sa mousse onctueuse aux marrons

Mont Blanc mit Mandarinenaroma: knuspriges Baiser, Biskuit mit Naturhonig, Mandarinengelee und cremige Marronencreme

CAFÉ GOURMAND MAISON16.-

Café Gourmand mit hausgemachten Beilagen

DESSERT VEGAN16.-

Veganes Dessert: Honig, Mandelmilch, pflanzlicher Saft, Puffreisbiskuit

GOURMANDISE DE POMME16.-

mille-feuille de pommes caramélisées, sauce caramel, gel de pomme Granny Smith et sa chips croustillante
Apfel Gourmandise: Mille-feuille aus karamellisierten Äpfeln, Karamellsauce, Apfelgelee aus Granny Smith und knusprige Apfelchips

CŒUR COULANT CHOCOLAT VILLARS18.-

fondant au chocolat, cœur coulant saveur tonka, palet gianduja, servi avec sa crème anglaise noisette
Warmer Schokoladenkuchen: warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Schokolade mit Tonkabohnenaroma, Giandujaschokoladenplättchen, mit englischer Creme mit Haselnüssen

MENU ENFANT

22.-

CHILD MENU

STEAK HACHÉ DE BŒUF

Geplattetes Rinderfilet

BEIGNET* DE POULET

Hähnchenschnitzel

PÂTES À LA SAUCE TOMATE

Nudeln mit Tomatensoße

Frites MAISON

Fritten

MESCLUN DE SALADE

Gemischter Salat

LÉGUMES DE SAISON

Saisonales Gemüse

GLACE* MÖVENPICK 2 BOULES

2 Kugeln Mövenpick-Eis

FONDANT CHOCOLAT

Schokoladenkuchen

SALADE DE FRUITS

Obstsalat

Provenance des viandes : CH

Si votre enfant est sujet à des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos collaborateurs.
Wenn Ihr Kind Allergien oder Unverträglichkeiten hat, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



COCKTAILS

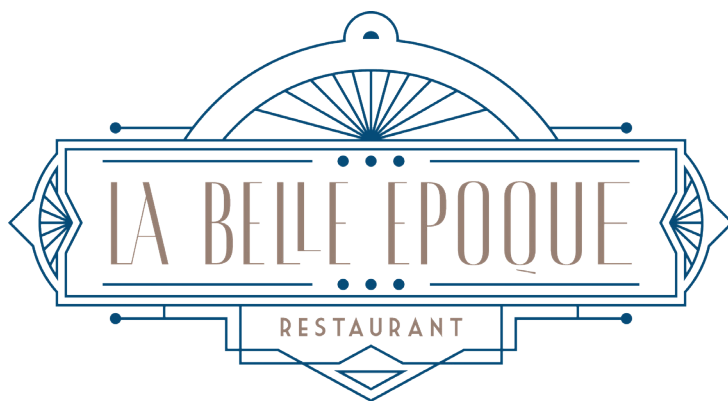
COCKTAILS

- KIR**.....10.-
Vin blanc & crème de cassis.
- APÉROL SPRITZ**.....15.-
Prosecco, Apérol & eau pétillante.
- HUGO SPRITZ**.....16.-
Prosecco, liqueur de fleur de sureau & eau pétillante.
- MOJITO**.....16.-
Havana 3 ans, citron, menthe, cassonade & eau pétillante.
- PIÑA COLADA**.....16.-
Havana 3 ans, crème de coco, jus d'ananas & sorbet coco.
- KIR ROYAL**.....19.-
Champagne & crème de cassis.

COCKTAILS SANS ALCOOL

ALCOOL FREE COCKTAILS

- VIRGIN MOJITO**.....12.-
Citron vert, cassonade, menthe fraîche & ginger ale.
- MOCKTAIL DES BAINS**.....12.-
Jus d'ananas, mangue, kiwi, citron & sirop orgeat.
- VIRGIN COLADA**.....12.-
Jus d'ananas, crème & sorbet coco.



BIÈRES

BEERS

FELDSCHLÖSSCHEN	33 cl 6.-
Sans alcool Bouteille	
BOXER	33 cl 6.-
Brunette Bouteille	
ERDINGER	33 cl 7.-
Blanche Bouteille	
LEFFE	33 cl 8.-
Blonde Bouteille	
FELDSCHLÖSSCHEN	33 cl 6.-
Blonde Pression	50 cl 8.-
GRIMBERGEN	33 cl 7.-
Blanche Pression	50 cl 9.-

APÉRITIFS

APERITIFS

KIR VIN BLANC	10 cl 9.-
PASTIS	2 cl 7.-
Ricard 51 Henri Bardouin	
CAMPARI SUZE	4cl 9.-
PORTO MARTINI	4cl 9.-
Blanc Rouge	

MINÉRALES, SODAS & JUS

MINERALS, SOFT DRINKS & JUICES

VALSER	50 cl 7.-
Plate Pétillante	75 cl 9.-
SAN PELLEGRINO	50 cl 8.-
RIVELLA	33 cl 6.-
Rouge Bleu	
COCA-COLA	33 cl 6.-
Original Zéro	
FANTA SPRITE	33 cl 6.-
FUSTEA	33 cl 6.-
Pêche Citron	
SCHWEPPE	20 cl 6.-
Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	
SAN PELLEGRINO	10 cl 6.-
Sanbitter	
RAMSEIER	30 cl 6.-
Jus de pommes	
GRANINI	20 cl 6.-
Jus Nectar	
<i>Orange Ananas Tomate Pêche Abricot Poire</i>	

CAFÉS & THÉS

COFFEE AND TEA

RISTRETTO ESPRESSO CAFÉ	4.-
CHOCOLAT	5.-
Chaud Froid	
LATTE	5.-
Macchiato Cappuccino	
CHAÏ DIRTY CHAÏ	6.-
VIENNOIS	6.-
Café Chocolat	
THÉS & INFUSIONS NEWBY	7.-