



ENTREES – VORSPEISEN – STARTERS

CHF

Bœuf de la région en tataki façon Glareyade
Lokales Rindfleisch Tataki nach Glareyade-Art
Local beef in tataki Glareyade style

19.-

12

Carpaccio de truite saumonée et truite fumée, huile de citron
Lachsforelle-carpaccio und geräucherte Forelle mit Zitronenöl
Salmon trout carpaccio and smoked trout with lemon oil

18.-

9-6

Œuf parfait servi comme une meurette
Perfektes Ei, serviert als Meurette
Perfect egg served like a meurette

15.-

3-1-6-12

La salade des Vendangeurs
Der Vendangeurs-Salat
The Vendangeurs salad

14.-

4-10-7-6

La terrine de chamois aux cornes d'abondances, tartine de champignons à l'huile maison
Gamsterrine mit Herbsttrompete, Toast mit Pilzaufstrich und hausgemachtem Öl
Chamois terrine with black trumpets, mushroom spread on toast with homemade oil

21.-

3-6-10-1

Velouté de poireaux et courge Butternut, Arlette croustillante à l'Etivaz
Butternusskürbiscremesuppe, knusprige Etivaz-Arlette
Butternut squash soup, crispy Arlette with Etivaz

14.-

6-1-3



PLATS -GERICHTE - MAIN COURSES

CHF

<p>Civet de cerf grand-mère, confit de choux rouge, poire à Botzi et spätzlis maison <i>Hirschgulasch, Rotkohlconfit, Botzi-Birne und hausgemachte Spätzli</i> <i>Venison stew, red cabbage confit, Botzi pear and homemade spätzlis</i> 1-12-3-6-4</p>	<p>34.-</p>
<p>Entrecôte de chevreuil sauce grand veneur, carottes rouges, choux de Bruxelles, poires à Botzi, marrons glacés, coings confits et spätzlis maison <i>Rehentrecôte mit Grand-Veneur-Sauce, rote Möhren, Rosenkohl, Botzi-Birnen, glasierte Kastanien, kandierte Quitten und hausgemachten Spätzli</i> <i>Venison Entrecôte with « Grand Veneur » sauce, red carrots, Brussels sprouts, Botzi pears, glazed chestnuts, candied quince and homemade spätzlis</i> 12-6-1-3-4</p>	<p>48.-</p>
<p>Bœuf de la région fumé au foin, son jus parfumé, croquette comme une Malakoff et poireaux brûlés <i>Heu geräuchertes Rindfleisch aus der Region, Saft, Kroketten wie ein Malakoff und Lauch</i> <i>Hay smoked beef, juice, croquette like a Malakoff and leeks</i> 1-3-6-4</p>	<p>43.-</p>
<p>Omble chevalier à la plancha, texture de courge butternut parfumée à l'orange <i>Seesaibling vom Grill, Butternusskürbis mit Orangen parfümiert</i> <i>Arctic char a la plancha, butternut squash flavoured with oranges</i> 9-6-12</p>	<p>39.-</p>
<p>Truite arc en ciel farcie aux noisettes, pesto d'herbes fraîches, Fregola Sarda aux champignons <i>Regenbogenforelle gefüllt mit Haselnüssen, frischem Kräuterpesto, Fregola Sarda mit Pilzen</i> <i>Rainbow trout stuffed with hazelnuts, fresh herb pesto, Fregola Sarda with mushrooms</i> 9-7-6-3-1</p>	<p>36.-</p>
<p>Risotto Carnaroli au pistil de safran, légumes racines braisés et écume de foin fumé <i>Carnaroli-Risotto mit Safranstampel, geschmortem Wurzelgemüse und geräuchertem Heuschaum</i> <i>Carnaroli Risotto with saffron pistil, braised root vegetables and smoked hay foam</i> 6</p>	<p>26.-</p>
<p>Petits farcis végétaux à la ricotta de Pomy, épinards et pignons de pin, caramel de tomates <i>Gemüse gefüllt mit Ricotta-Käse aus Pomy, Spinat und Pinienkernen, Tomaten-Karamell-Sauce</i> <i>Vegetables stuffed with ricotta cheese from Pomy, spinach and pine nuts, tomato caramel sauce</i> 6</p>	<p>29.-</p>



FROMAGE ET DESSERTS / KÄSE UND DESSERTS / CHEESE AND DESSERTS CHF

Assortiment de fromages de la région 16.-
Käseteller mit gereiftem Käse aus der Region
Matured and aged cheese assortment

Pain d'épice de la maison, citron, poire, coing, sorbet poires-humagne 14.-
Hausgemachter Lebkuchen, Zitrone, Birne, Quitte, Birnen-Humagne-Sorbet
Homemade gingerbread, lemon, pear, quince, pear-Humagne sorbet
1-3-6

Tartelette herbacée sorbet au thym 14.-
Kräutertörtchen mit Thymiansorbet
Herbaceous tartlet with thyme sorbet
1-3-6-7

Le chocolat parfumé Huacatay, mûres en texture, glace au Whisky 14.-
Schokolade mit Huacatay-Aroma, Brombeeren, Whisky-Eis
Huacatay flavoured chocolate, blackberries, Whisky ice cream
1-3-6

Notre vision d'une pomme Vaudoise et son caramel à tartiner 14.-
Apfel aus der Region nach unserer Art mit Karamell-Sauce
Regional Apple our way with caramel sauce
1-3-6

VIN DE DESSERT / DESSERT-WEIN / DESSERT WINE dl

Moscatel Marco Fabio Dulce 10.-



Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.
In case you suffer from allergies or food intolerance, please contact our staff. We are more than happy to help.
Falls Sie an einer Allergie oder Intoleranz leiden, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter

Provenance des viandes: Suisse
Provenance des poissons: Suisse

Boas Experience



Liste des Allergènes

- 1 **Gluten** : blé, épeautre, blé Khorasan, seigle, orge, avoine ou leur hybride.
- 2 **Crustacés**
- 3 **Œufs**
- 4 **Arachide**
- 5 **Soja**
- 6 **Lait (lactose)**
- 7 **Fruits à coque** : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, Pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland
- 8 **Céleri**
- 9 **Poisson**
- 10 **Moutarde**
- 11 **Sésame**
- 12 **Sulfites** : Anhydride sulfureux en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg /L
- 13 **Lupin**
- 14 **Mollusque**