

Entrées / Vorspeisen

Asperges blanches du Seeland, sauce hollandaise mousseuse	22
Avec coppa de « Porc d'ici »	29
Weisse Seeländer Spargeln mit schäumender Hollandaise-Sauce Mit Coppa vom « Porc d'ici »	
Os à moelle à la fleur de sel, pain paillasse grillé	18
Markknochen mit Fleur de Sel, gegrilltes Paillasse-Brot	
Tartare de bœuf à l'italienne et pain toasté	24 / 36
Italienisches Rindertartar und getoastetem Brot	
Tartelette croustillante aux petits pois, émulsion d'ail nouveau	19
Knusprige Tartelette mit Erbsen, Emulsion vom frischen Knoblauch	
Crème d'asperges, focaccia aux cébettes	16
Spargelcremesuppe, Focaccia mit Frühlingszwiebeln	
Ceviche de perche de Grandson, pickles de rhubarbe	25
Ceviche vom Egli aus Grandson, Rhabarberpickles	
Jeunes pousses de salade du moment	12
Vinaigrette à l'italienne et garnitures	
Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	

Plats principaux / Hauptgänge

Carré de veau « de nos Monts » rosé et tendron déglacé au marc de Traminer du Château de Praz Morilles farcies et polenta de Salavaux	58
Rosa gebratenes Kalbskarree «de nos Monts» und mit Marc vom Château de Praz deglacierte Tendron Gefüllte Morcheln und Polenta aus Salavaux	
Rognons de veau flambés au « calvados » de Lugnorre Rösti et légumes du Seeland	36
Kalbsnieren flambiert mit Lugnorre-«Calvados» Rösti und Gemüse aus dem Seeland	
Tagliata de bœuf, tomates confites, roquette, parmesan, pignons de pin Pommes frites fraîches de Cormagens	48
Rindfleisch-Tagliata, konfierte Tomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne Frische Pommes frites aus Cormagens	
Risotto Baldo du Vully à l'ail des ours	32
Baldo-Risotto aus dem Vully mit Bärlauch	
Goujonnettes de brochet du Lac de Neuchâtel sautées au fenouil Riz noir du Vully	45
Mit Fenchel sautierte Hechtstreifen aus dem Neuenburger See Schwarzer Reis aus dem Vully	
Filets de perches au vin blanc du Vully et légumes du moment Riz, pommes frites ou pommes nature	41
Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully und Gemüse Reis, Pommes oder Petersilienkartoffeln	

Desserts / Desserts

Macaron à la rhubarbe et pistache Rhabarber-Pistazien-Macaron		17
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar		12
Entremet chocolat 70% et Earl Grey avec sa glace Schokoladen-Entremet 70 % mit Earl Grey und sein Eis		17
Sablé kiwi et mascarpone, sorbet citron vert Kiwisablé mit Mascarpone und Limetten-Sorbet		16
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 »	1 boule / 1 Kugel 2 boules / 2 Kugeln 3 boules / 3 Kugeln	5.50 8.80 12.10
Glaces Vanille, chocolat, café, caramel, pistache de Sicile, noisettes		
Sorbets Abricot, framboise, fraise mara des bois, pamplemousse, mangue, citron		
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