

Les Entrées

***Tarte sablée au parmesan, tomates, aubergines, oignons confits,
Et pesto de roquette sauvage***

*Fine parmesan shortbread tart, tomatoes, eggplant and confit onions,
Wild arugula pesto*
Sfr. 22.-

Calamaretti à la plancha, taboulé de quinoa aux épices citronnées
“A la plancha” calamaretti, quinoa taboulé with lemon spices
Sfr. 27.-

***Filets de caille fermière laquée aux graines de chia,
Jeunes poireaux vinaigrette et chanterelles à l’huile de noisette***
*Farm quail filets lacquered with chia seeds,
Young leeks and chanterelle with hazelnut oil*
Sfr. 27.-

***Cœur de sucrine aux herbettes et graines de céréales torréfiées,
vinaigrette « Esthi »***
*Heart of lettuce salad with herbettes and roasted cereals,
«Esthi» salad*
Sfr. 20.-

Les Suites

***Filet de boeuf du Pays sauce Chimichurri
Pommes de terre Nouvelles au sel d’épices***
*Country Beef filet with Chimichurri sauce
Potatoes with salt of spices*
Sfr. 55.-

***Sauté d’agneau estival mijoté à l’Humagne,
“Rösti” gratiné au chèvre du Pays***
*Sauteed summer lamb stewed in Humagne,
“Rösti” browned with country goat cheese*
Sfr. 45.-

***Onglet de Veau “Barbecue”, carottes rôties à l’ail nouveau et
grappe de tomates à la Provençale***
*Tab of “Barbecue” veal, fresh garlic roasted carrots and
Provençale tomato cluster*
Sfr. 44.-

Lotte rôtie à la méditerranéenne
Mediterranean style roasted monkfish
Sfr. 46.-

Enfants (– de 12 ans)

Blanc de poulet fermier poché, rôti, petites pommes nouvelles
Poached farm chicken breast, roasted, tasty potatoes
Sfr. 20.-

Filet de poisson (selon arrivage), braisé au jus de barigoule citronné
Fillet of fish (according to arrival), braised with lemon juice
Sfr. 20.-

Les Fromages

Les tommes d'alpage affinées, confiture des Vieux Garçons
Matured mountain pasture tommes, "Vieux Garçons" jam
Sfr. 15.-

Les Desserts

Crumble glacé de petits fruits rouges et noirs,
Parfumés à la fleur de sureau
Red and black berries iced crumble,
Perfumed with elder flower
Sfr. 16.-

Savarin fraîcheur cacao, café fort et menthe du jardin
Cocoa savarin, strong coffee and mint from the garden
Sfr. 16.-

Les sorbets et glaces "Maison" du moment
"Home-made" sorbets and ice-creams
Sfr.5.- le pot

Cocktail glacé et alcoolisé abricots - gingembre
Frosted cocktail abricots and ginger
Sfr. 20.-

Cocktail glacé et alcoolisé framboises - cranberries
Frosted cocktail raspberries and cranberries
Sfr. 20.-