

Les champs

23.00

Terrine de cerf aux épices, chutney de pommes aux airelles

Venison terrine with spices, apple and cranberry chutney

Hirschterrine mit Gewürzen, Apfel- und Preiselbeerchutney

Cerf mariné au sel, rémoulade de céleri & courge aux noix, crackers

Salt marinated venison, celery & nut squash remoulade, crackers

Mit Salz mariniertes Wildbret, Remoulade aus Sellerie und Nusskürbis, Cracker

Rigatoni farcis au jarret de cerf braisé, jus cynorhodon

Rigatoni stuffed with braised venison shank, rosehip juice

Rigatoni gefüllt mit geschmorter Rehhaxe, Hagebuttensaft

La mer (entrée)

22.00

Skagen & pain de Kavring (toast suédois aux crevettes)

Skagen & Kavring bread (Swedish toast with shrimps)

Skagen & Kavring-Brot (schwedischer Toast mit Garnelen)

Tartelette betterave & crevettes marinées, mayonnaise au miso

Beet & marinated shrimp tartlet with miso mayonnaise

Tartelette Rote Bete & marinierte Garnelen, Miso-Mayonnaise

Rouleau d'été à la crevette fumée

Summer roll with smoked shrimp

Sommerrolle mit geräucherten Garnelen

Les sous-bois

22.00

Crèmeux bolets à la fève de tonka, pickles de chanterelles & bacon

Creamy porcini mushrooms with tonka bean, chanterelle pickles & bacon

Cremige Steinpilze mit Tonkabohne, eingelegten Pfifferlingen & Speck

Oeuf parfait & pumpernickel au beurre de livèche

Perfect egg & pumpernickel bread with lovage butter

Perfektes Ei & Pumpernickel mit Liebstöckelbutter

Pain brioché maison aux champignons & noix de pécan

Homemade brioche bread with mushrooms & pecan nuts

Hausgemachtes Brioche-Brot mit Pilzen und Pekannüssen

L'alpage

20.00

Ze raclette à l'ail noir de Bouloz-Porsel, rösti & pickles de carottes

Bouloz-Porsel black garlic raclette, rösti and carrot pickles

Raclette mit schwarzem Knoblauch, Rösti und Karotten Pickles

Ze Malakoff, moutarde violette maison

Ze Malakoff, homemade violet mustard

Malakoff, hausgemachter violetter Senf

Ze bricelet au Bagnes frais, raisins secs & poivre fermenté

Ze bricelet with fresh Bagnes cheese, raisins & fermented pepper

Bricellet mit frischem Bagnes Käse, Rosinen & fermentiertem Pfeffer

La chasse

42.00

Suprême de faisan, coleslaw au chou rouge & mayonnaise aux aïelles

Pheasant supreme, red cabbage coleslaw & cranberry mayonnaise

Fasan Supreme, Rotkohl-Krautsalat & Preiselbeer-Mayonnaise

Ragoût de faisan aux boutons de cannellier, duo de choux de Bruxelles

Pheasant ragout with cinnamon buds, Brussels sprouts duo

Fasanenragout mit Zimtknospen, Rosenkohl-Duo

Cuisse de faisan panée, gelée poire Porto & crème de marron, spätzlis

Breaded leg of pheasant, pear & port jelly, chestnut cream, spätzlis

Panierte Fasanenkeule, Birnen-Portwein-Gelee, Kastaniencreme, Spätzlis

La mer

36.00

Saumon mariné au jus d'ananas, purée de navets à la pomme

Marinated salmon with pineapple juice, turnip and apple purée

Marinierter Lachs mit Ananassaft, Rüben- und Apfelpüree

Tartare de saumon aux herbes, daikon & ananas rôtis au curry

Salmon tartar with herbs, daikon & curry roasted pineapple

Lachstartar mit Kräutern, Daikon und in Curry gebraten Ananas

Chips de saumon & ananas, gastrique de fumet de poisson

Salmon & pineapple chips, gastrique of fish stock

Chips mit Lachs und Ananas, Gastrique aus Fischfond

La ferme

38.00

Buns de maïs, steak de veau & cœur cheddar

Corn Buns, Veal Steak & Cheddar Heart

Maisbrötchen, Kalbssteak & Cheddar-Herz

Travers de veau confit, polenta croustillante, sauce barbecue au kaki

Confit of veal ribs, crispy polenta, persimmon barbecue sauce

Kalbsrippchen-Confit, knusprige Polenta, Kaki-Barbecue-Sauce

Trévisse marinée au miel & citron, bacon de veau au paprika

Honey & lemon marinated treviso, veal bacon with paprika

Mit Honig und Zitrone marinierter Treviso, Kalbsspeck mit Paprika

Le rossini

56.00

Filet de boeuf Suisse, foie gras poêlé & crème aux épinards truffés

Swiss beef filet, pan-fried foie gras & truffled spinach cream

Schweizer Rinderfilet, foie gras & getrüffelte Spinatcreme

Gratin de pommes de terre aux épinards, tartare de chorizo

Potato and spinach gratin with chorizo tartar

Kartoffel-Spinat-Gratin, Chorizo-Tartar

Sucrine braisée au chorizo & truffe

Braised Sucrine with chorizo & truffle

Geschmorte Sucrine mit Chorizo und Trüffel

Ze veggiez *

26.00

Velouté de courge musquée & carottes, lait d'amande

Butternut squash & carrot soup, almond milk

Butternut Kürbis- und Karottensuppe, Mandelmilch

Butternut croquante à la noisette & quatre épices

Crunchy butternut with hazelnut & four spices

Knusprige Butternut mit Haselnuss und vier Gewürzen

Potimarron rôti à la cannelle, coing & champignons de Paris

Roasted pumpkin with cinnamon, quince & mushrooms / *Gebratener Kürbis mit Zimt, Quitten und Champignons*



Le fromage

12.00

Assortiment de fromages sélectionnés par nos soins...

3 kinds of cheeses...

3 Ausgewählte Käsesorten von uns...

Le chocolat

15.00

Moelleux chocolat & praliné

Dark chocolate lava cake & praline

Dunkler Schokoladenfondant & Praline

Crèmeux chocolat 72% & espuma à la noisette

Creamy chocolate 72% & hazelnut mouss

Cremiger Schokoladen und Haselnusschaum

Glace maison « Fior di Latte »

Homemade « Fior di Latte » ice cream

Hausgemachtes « Fior di Latte » -Eis

Le classique

14.00

Ze « crème caramel » à la poire & chartreuse verte

Homemade « crème caramel » with pear & green chartreuse alcohol

« Crème caramel » mit Birne und grünem Chartreuse

*Le lait, la crème et les oeufs utilisés dans la confection de ce dessert proviennent exclusivement de La
laiterie BoulozPorsel à Fribourg*

Les cocktails glacés

18.00

Sorbet raisin et poivre de Malabar & « Macnoir »*

Malabar pepper and grape sorbet & "Macnoir"

Malabar-Pfeffer-Trauben-Sorbet & "Macnoir "

Sorbet coing et baie rose & «Rosée de coing »*

Quince and pink berry sorbet & "Quince Liqueur "

Quitten-Rosa-Beeren-Sorbet & "Quittenlikör"

Sorbet poire & « Liqueur de poire »*

Pear sorbet & "Pear liqueur "

Birnensorbet & "Birmenlikör"

**Liqueurs mutées de la Maison des Résistants à St-Pierre-de-Clages*

Le verger

16.00

Comme un baba au rhum arrangé maison

Like a rum baba

Wie ein Baba mit hausgemacht arrangiertem Rum

Crèmeux mangue & coco, meringue givrée passion & coriandre

Mango & coconut cream, passion & coriander frosted meringue

Cremige Mango & Kokosnuss, gefrostetes Baiser Passionsfrucht & Koriander

Sorbet exotique & son émulsion

Exotic sorbet & emulsion

Exotische Sorbet & Emulsion