

Les entrées

Les champs / Vom Feld

21.00

Sando Matcha au ris de veau pané, choux rouge croquant & mayonnaise miso

Sando matcha mit paniertem Kalbsbries, knackiger Rotkohl & Miso-Mayonnaise

Phò de veau au miso

Kalbs-Phò mit Miso

Vitello, compotée de choux rouge, cébette & chips de riz soufflé

Vitello, Rotkohlkompott, Frühlingszwiebel & Puffreischips

La mer / das Meer

22.00

Tataki de Sériole, saladine de chou vert à l'orange & noisette

Bernsteinmakrele Tataki, Salat mit rümem Kabis à l'orange & Haselnuss

Pavé de Sériole, émulsion courge & orange, salsifis rôties au kombucha de café

Bernsteinmakrele, Kürbis & orange emulsion, geröstete Schwarzwurzeln mit Kaffee Kombucha

Gravlax de sériole, pickles & purée de courge à la tonka

Bernsteinmakrele gravlax, pickles & Kürbispüree mit Tonka

Le sous bois / Unterholz

23.00

Crème de champignons & émulsion de persil & livèche

Pilzcremesuppe & Emulsion aus Petersilie und Liebstöckel

Malakoff au vacherin Fribourgeois & Gruyère, moutarde aux bolets

Malakoff mit Vacherin Fribourgeois & Gruyère, Steinpilzsant

Tartine de champignons sautés, pesto aux noix & jambon de chevreuil

Sautierte Pilze Toast, Walnusspesto & Hirschschinken

Le foie gras / Gänsestopfleber

26.00

Escalope de foie gras poêlé au nougat, jus au xérés

Foie-Gras-Schnitzel mit Nougat, Sherry Saft

Nougat de foie gras aux fruits sec & coulis de figues

Foie-Gras Nougat mit getrockneten Früchten & Feigen-Marmelade

Mousse de foie gras & gelée à la feuille de figuier

Entenleber-Mousse & Gelee mit dem Feingenblatt

Ze pâté en croûte / Fleischpastete

22.00

Gibier & foie gras, moutarde de poire au vin rouge

Wild & foie gras, Birnensent mit Rotwein

Ze carte des vins

Scannez moi !



Les plats

La terre / Erde (Wild) 44.00

Entrecôte de sanglier & jus à la sarriette

Wildschwein Entrecôte & Bohnenkrautsaft

Epaule de sanglier glacée au chocolat, choux rouge fermenté

Schokoladenglasierte Wildschweinschulter, fermentierter Rotkohl

Tortellini de sanglier à la châtaigne, bouillon forestier

Wildschweintortellini mit Kastanien, Waldbrühe

La mer / das Meer 38.00

Pavé de maigre saveur Barbecue, purée de panais & sauce criste marine

Steak vom Radlerfisch mit Barbecue-Geschmack, PastinakenPüree & Meeres-Crista Sauce

Paupiette de maigre vapeur à l'oseille, sablé au panais

Gedämpfter Adlerfisch in Paupiette mit Sauerampfer & Pastinaken-Shortbread

Sashimi de maigre, mayonnaise sésame noir & panais confit

Mageres sashimi, schwarze Sesammayonnaise & Kandierte Pastinaken

La ferme / der Bauernhof 36.00

Magret de canard en basse température, caramel betterave & poivre Malabar

Niedrigtemperatur-Entenbrust, Rote-Bete-Wurzel & Malabar-Pfeffer-Karamell

Confit de canard, tartare de betterave à la noisette & roquette

Entenconfit, Walnuss-Rote-Bete-Tartar & Rucolasalat

Croustillant de canette & mousseline de pomme de terre à l'estragon

Knuspriges Entenküken & taragon-Kartoffelpüree

Le rossini 52.00

Filet de boeuf Suisse à votre goût, vierge tiède aux olives & oignons rôtis

Rindsfilet aus der Schweiz, Olivensauce & gebratene Zwiebeln

Brioche truffée aux olives de Kalamata, déclinaison de cardons

Mit Olivengefüllte Brioche, Kardonen

Parfait de foie gras au poivre de Sarawak

Parfait Foie Gras mit Pfeffer (Sarawak)

Ze veggiez 29.00

Tofu croustillant au curry Madras, purée de carottes au cumin

Madras-Curry mit Knusper Tofu, Karotten Püree mit Kreuzkümmel

Salade de chou blanc aux noix de cajou

Kabis Salat mit Cashewkernen

Beignets de légumes façon Pakoras

Pakoras Gemüsekräpfen

Les desserts

Le fromage / Käse 12.00

Assortiment de fromages sélectionnés par nos soins...
Ausgewählte Käsesorten von uns...

Le chocolat / Schokolade 15.00

Moelleux chocolat noir au coulis fruits de la passion

Weiche, dunkle Schokolade mit passionfrucht sauce

Glace chocolat au lait / banane & rhum

Milchschokolade / bananen und Rum eis

Meringue maison et ganache chocolat blanc & noix de coco

Hausgemacht baiser mit weisse schokolade & kokos mousse

Les cocktails glacés / Die gefrorenen Cocktails 18.00

Sorbet maison poire au vin rouge & Maury

Hausgemachtes Sorbet Rotweibirne & Maury

Sorbet maison poire vin blanc épicé & Pacherenc du Vic-Bilh

Haussorbet Birne Weisswein gewürzt & Pacherenc du Vic Bilh

Sorbet maison pomme poire, poivre long rouge & cidre

Hausgemachtes Sorbet Apfelbirne, Langer Pfeffer & Apfelwein

Le verger / der Plantage 16.00

Palet breton & compote façon pomme d'amour

Shortbread-Kekse & Kandiertes Apfelkompott

Sorbet pomme Granny Smith & baies Tilfda

Granny Smith apfelsorbet & Tilfda-Beeren

Fondant caramel salé & billes de pommes

Gesalzener Karamellfondant & Apfelbällchen

Le classique / Klassik 14.00

Ze tarte aux vermicelles & caramel, glace maison noix de pécan & armagnac

Fadennudeln Pie & Karamel, hausemachtes Glace Pekan Nuss & armagnac

Provenance de nos produits

Sanglier	Allemagne
Maigre	Grèce
Maquereau	France
Bœuf	Suisse / Argentine
Foie Gras	France
Poulet	Suisse / France

Nos fromages proviennent de la **laiterie Fromagerie Bouloz-Porsel & Moleson**

Nos farines proviennent des **Moulins d'Yverdon**

Nos épices exotiques nous sont fournies par **le Monde des Epices à Payerne**

Notre miel BIO est produit par **Genevieve Burkhart et les Miels du Château**




Vous souhaitez soutenir les producteurs locaux et faire un geste pour le climat ?

Si wollen die lokalen Produzenten unterstützen und eine Geste für das Klima machen ?

Alors voici comment faire !

Dann machen wir es so !

Scannes le code QR avec Twint et participes avec seulement 1CHF !



1 CHF =

45 cts Pour la plantation d'arbres en Suisse	40 cts Pour les producteurs locaux	15 cts Pour faire vivre le projet
--	--	---