

Les entrées

Les champs / Vom Feld

21.00

Croquette d'effiloché de caille, rémoulade de céleri aux noix & sauce aux herbes

Pulled Wachtel Krokette, Sellerie Remoulade mit Nüssen & Kräuter Sauce

Fricassée de caille aux raisins secs, pain aux graines & chutney de céleri-branche

Wachtel geschnetzelt mit Rosinen, Saatbrot & Selleriezweigen chutney

Cuisse de caille confite, céleri boule glacé au vin cuit

Wachtelkeule konfisziert, mit Rotwein glasierter Sellerie

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 potager / der Gemüsegarten

23.00

Falafel de quinoa aux herbes, sauce yoghourt au boutons de cannellier

Quinoa-Falafel mit Kräutern, Joghurt Sauce mit Zimtknöpfen

Taboulé de quinoa aux carottes & noix de macadamia

Quinoa tabbouleh mit Karotten & Macadamia-Nuss

Carotte fermentée rôtie au quinoa soufflé

Gebratene fermentierte Karotte mit gepuffter Quinoa

Le foie gras / Gänsestopfleber

26.00

Ballotine de foie gras à la pistache, mandarine Corse & panettone

Pistazien Gänsestopfleber Ballotine, Korsische Mandarine & Panettone

Puntarelle à la vinaigrette d'anchois & mandarine, copeaux de foie gras fumés

Chicorée mit Anchovis & Mandarine Vinaigrette, geräucherte Gänsestopfleber Chips

Ragoût de lentilles aux petits légumes & lard de Colonnata, foie gras poêlé

Linsenragout mit Gemüse, Colonnata Speck und gebratene Gänsestopfleber

Ze carte des vins !

Scannez moi !



Les plats

La terre / Erde

44.00

Poitrine fumée crousti-fondante, choux fleurs multicolores glacés

Geraücherte Knusprige schweinebrust, glasierte bunten Blumenkohle

Filet de porc mariné à la « Massa de Pimentão », béchamel à la cardamome

Marinierter Schweinefilet « Massa de Pimentao » Art, Kardamom béchamel

Comme un schnitzel, pommes grenailles rôties au paprika & origan

Wie ein Schnitzel, Kartoffel Kroketten mit Paprika und origano

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, chips d'oignons blancs & petits croûtons

Schweizer Rinderfilet, zweibelchips & croûtons

Espuma de brioche truffée & topinambours rôtis

Gerüffelte brioche espuma und geröstete topinambours

Foie gras poêlé glacé aux jus de topinambours

Mit topinamboursjus glasierter gänsestopfleber

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 Gemüsekrapfen

***Avec ce plat, 1 chf sera reversé à l'association**

Mit diesem Gericht wird 1 chf an den erein gespendet



Les desserts

Le fromage / Käse 12.00

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

Le chocolat / Schokolade 15.00

Moelleux coeur fondant, sauce chocolat noir & café

Schokoladenkuchen, dunkle Schokoladensauce & Kaffee

Glace cannelle mentholée & gaufrette au sésame blanc

Zimteis minzig & Waffeln mit weissem Sesam

Chou praliné aux noix & ganache chocolat blanc à la réglisse

Pralinen Mit Nuss & weibe Schokolade und Lakrize ganache

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

Pressé de courge confite à la vanille & gâteau aux carottes

Kandierter Kürbis mit Vanille & karottenkuchen

Crèmeux de carottes & orange

Karottencremesuppe & Orange

Yaourt glacé, tuile aux agrumes

Frozen yoghurt & ZitrusTuile

Le classique / Klassik 14.00

Ze tarte au citron

Confit de cédrat, feuille de citron kaffir & meringue croustillante

Zitronenkuchen

Zitronen-Confit, kaffir limettenblatt & Baiser

Provenance de nos produits

<i>Wachtel</i>	<i>France</i>
<i>Maigre</i>	<i>Grèce</i>
<i>Séroïole</i>	<i>France</i>
<i>Rind</i>	<i>Suisse / Argentine</i>
<i>Ente</i>	<i>France</i>
<i>Foie Gras</i>	<i>France</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Suisse / France</i>
<i>Reh</i>	<i>Allemagne</i>

*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***




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