



Envies du moment

Pour commencer

Les cannoli

21.-



Cannoli de betterave farcis au fromage frais et à la duxelles de champignons

Weingut Andrey Schafis, Ligerz
Chasselas non filtré AOC
Chasselas

0.5dl 3.50 | 1dl 7.00

Le loup de mer

23.-

Tartare de gravlax de loup de mer (GR), sauce kéfir doucement piquante,
voile de chou-rouge et œufs de saumon (PN)

Weingut Lienhard, Teufen
Riesling Sylvaner

0.5dl 5.00 | 1dl 9.00

Pour suivre

Le rouget

33.-

Rouget (PA) en tempura de chia à la bière régionale, spaghetti maison à l'encre de seiche,
sauce légèrement aillée, salicornes croquantes

Weingut Andrey Schafis, Ligerz
Freisamer AOC

0.5dl 5.00 | 1dl 9.00

L'agneau

42.-

Coquille d'agneau (AU/NZ) en cape d'herbes fraîches et sauce au pinot noir des Trois-Lacs,
mouseline céleri - pomme granny smith, samosa à la « sicilienne »

Beat Burkhardt, Ligerz, Pinerone
Pinot Noir

0.5dl 6.50 | 1dl 12.00

Les tagliatelles

27.-



Tagliatelles aromatisées à la truffe, avec chanterelles et myrtilles,
crèmeux de pommes de terre et myrtilles, pistaches

Johanniter Keller Twann AOC
Pinot Noir AOC

0.5dl 4.50 | 1dl 7.00

Pour conclure

Le bavarois

15.-

Bavarois aux figues, glace au citron artisanale, tuile au miel

La panna cotta

16.-

Panna cotta aux fèves tonka, chutney de raisins rouges et rhum, « sable » à la verveine



Pour commencer

Planchette du paysan assortiment de fromages et charcuteries (CH/EU)	23.-	
Planchette du maraîcher assortiment de légumes	18.-	
Salade composée, sauce maison*	8.- 13.-	
Poké bowl au saumon fumé (NO) algues wakamé, mangue, avocat, quinoa, fromage frais, grenade et cacahuètes, vinaigrette au sésame <i>aussi possible en version végétarienne (sans saumon)</i>	18.- 28.-	
Cuisse de poulet (CH) revisitée lit de salade, sauces yoghourt ou aigre douce, panure	16.-	
Carpaccio de bœuf (CH) copeaux de Sbrinz AOP, marmelade d'oignons rouges	21.-	
Soupe glacée Yoghourt, tomates, crumble noix de coco et lait de coco	14.-	



Pour suivre



Roesti maison

fromage à raclette AOP gratiné, lard (CH) grillé et œuf au plat
aussi possible en version végétarienne (sans lard)

28.-



Tartare de filet de bœuf maison (AS) (*ketchup)
toasts et garniture à choix

37.-

Entrecôte (CH) ou Filet de bœuf (AS)

beurre du chef au whisky de la région des Trois lacs, garniture à choix

37.- / 49.-



Filets de perche Loé (CH)

façon meunière, sauce tartare (*mayonnaise), garniture à choix

39.-

Spare ribs de porc (CH)

sauce barbecue, garniture à choix

33.-

Risotto coco lime

osmose de tofu

26.-



Dahl de lentilles

curry, coriandre et ananas

24.-



Garniture à choix

pommes country ou pommes frites maison, riz, légumes du marché, petite salade



Pour conclure



Tout en Ragusa

Ragusa noir, poire et Williamine Morand AOP

14.-

Tartelette aux pommes

boule de *glace vanille

16.-

Tiramisu au café Choucas (*boudoirs)

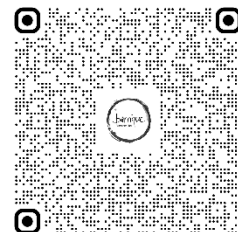
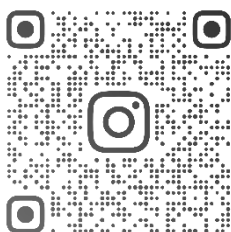
14.-

Composition de fromages

accompagnements variés

16.-

Carte de *glaces Mövenpick





Nos informations

Nos labels



Bon cadeau

Vous souhaitez offrir à vos proches un bon cadeau différent de tout ce que vous avez offert jusqu'à présent ? Surprenez-les en leur offrant un bon cadeau pour un repas ou brunch dans notre restaurant.

Les explications

AOP Appellation d'origine protégée



Végétarien



Végétalien (végan)



Les mets proposés sur notre carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*) / Pour de plus amples informations : labelfaitmaison.ch

Les provenances

AS	Amérique du Sud
AU	Australie
CH	Suisse
EU	Europe
GR	Grèce
NO	Norvège
NZ	Nouvelle-Zélande
PA	Pacifique
PN	Pacifique Nord-Est