



# Envies du moment

## Pour commencer

---

<b>Les cannoli</b> Cannoli de betterave farcis au fromage frais et à la duxelles de champignons	21.-	
Weingut Andrey Schafis, Ligerz Chasselas non filtré AOC Chasselas	0.5dl 3.50   1dl 7.00	
<b>Le loup de mer</b> Tartare de gravlax de loup de mer (GR), sauce kéfir doucement piquante, voile de chou-rouge et œufs de saumon (PN)	23.-	
Weingut Lienhard, Teufen Riesling Sylvaner	0.5dl 5.00   1dl 9.00	

## Pour suivre

---

<b>Le rouget</b> Rouget (PA) en tempura de chia à la bière régionale, spaghetti maison à l'encre de seiche, sauce légèrement aillée, salicornes croquantes	33.-	
Weingut Andrey Schafis, Ligerz Freisamer AOC	0.5dl 5.00   1dl 9.00	
<b>L'agneau</b> Coquille d'agneau (AU/NZ) en cape d'herbes fraîches et sauce au pinot noir des Trois-Lacs, mousseline céleri - pomme granny smith, samosa à la « sicilienne »	42.-	
Beat Burkhardt, Ligerz, Pinerone Pinot Noir	0.5dl 6.50   1dl 12.00	
<b>Les tagliatelles</b> Tagliatelles aromatisées à la truffe, avec chanterelles et myrtilles, crémeux de pommes de terre et myrtilles, pistaches	27.-	
Johanniter Keller Twann AOC Pinot Noir AOC	0.5dl 4.50   1dl 7.00	

## Pour conclure

---

<b>Le bavarois</b> Bavarois aux figes, glace au citron artisanale, tuile au miel	15.-	
<b>La panna cotta</b> Panna cotta aux fèves tonka, chutney de raisins rouges et rhum, « sable » à la verveine	16.-	



Planchette du paysan assortiment de fromages et charcuteries (CH/EU)	23.-	
Salade composée, sauce maison (*mayonnaise)	8.-   13.-	
Salades vertes à la viande séchée des grisons (CH) et tête de moine AOP tomates cherry confites, sauce maison (*mayonnaise)	19.-	
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.-	
Velouté de carottes au gingembre crème fraîche et croûtons	14.-	



Traditionnelle fondue moitié-moitié de la Fromagerie de Nods

30.-



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.-

Burger de bœuf (CH) maison aromatisé au lard fumé (CH) (\*mayonnaise)  
garniture à choix

33.-

Burger végétarien maison (\*mayonnaise)  
garniture à choix

27.-



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



Tout en Ragusa

Ragusa noir, poire et Williamine Morand AOP

14.-

Tartelette aux pommes

boule de \*glace vanille

16.-

Tiramisu au café Choucas (\*boudoirs)

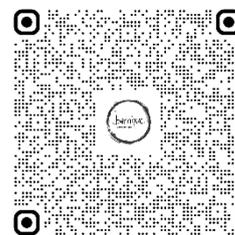
14.-

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](http://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