

Käse

Käseteller von Tyrode, Käser in L'Auberson
Und ihre Beilagen 14.00

Desserts

Pistazientörtchen mit Himbeercreme, 12.00
Splitter von Amandine de Sainte Croix
Panna cotta aus Kokosmilch und Schokolade, 12.00
Passionsfrüchte und Sorbet
Gourmetteller 12.00
Gourmet-Kaffee* 15.00

Fragen Sie nach unserer Eiskarte « Movenpick »

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über das mögliche Vorhandensein von Allergenen in den Gerichten und Menüs.
Unser Brot stammt von Handwerksbäckern aus Sainte-Croix.



* Die auf dieser Karte angebotenen Gerichte, die nicht mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet sind, werden vollständig vor Ort aus Rohprodukten und traditionellen Küchenprodukten nach den Kriterien des Gütesiegels "Fait Maison" zubereitet.

100% Schweiz, Der Barsch "Loë" wird in reinem Bergwasser gezüchtet, er kennt keine Medikamente oder Antibiotika..

Vorspeise

Grüner Salat 7.00
Gemischter Salat 12.00/21.00
(c) Pistou-Suppe mit Bärlauch 16.00
(c) Paris Brest mit avocadomousse und geräucherter Forelle
Kleiner Saison Salat 18.00
(c) Polarbrot mit Serac und Walliser Speck, gegrillter Spargel,
Mit Parmesan überbacken 16.00/29.00
(c) Tatar vom Schweizer Rind (110g) 24.00
Saisonsalat und getoastetes Dorfbrot (220g) 38.00
«Vol au Vent» mit Spargel und Morcheln 24.00/42.00
(c) Schnecken aus dem Mont d'Or, Vallorbe(6 oder 12 Münzen) 16.00/26.00

Vegetarische und vegane Seite

Gegrilltes veganes Steak* mit Virgin-Sauce,
Kartoffelpüree mit Frühlingszwiebeln, Gemüse der Saison 36.00
Knuspriger Rösti-Kuchen,
Cremeux aus Erbsen und Frühlingsgemüse 32.00

Für Kinder unter 12 Jahren ...

(Serviert mit Gemüse und Pommes frites)

(c) Eglifilets "Loë" (Wallis) Müllerin Art 100g 22.00
(c) Nuggets von Huhn * 14.00
(c) Rinderfilet aus der Region 26.00
Nudeln nach napolitanischer Art 10.00

« Das Sternchen (*) bedeutet, dass das Gericht nicht den Kriterien des Gütesiegels "hausgemacht" entspricht.

Fische

(C*)	Barschfilets «Loë»	
	- Meunière, (Tartarensauce)	42.00
	- À la Jurassienne (Morchelsauce)	49.00
(C*)	Forelle aus unserem Fischteich, ca. 330g (Chamby - Vaud)	
	- Meunière,	42.00
	- Au bleu (in einer kurzen Brühe pochiert)	42.00
	- À la Jurassienne (Morchelsauce)	49.00
	- Mit « Vin jaune »	49.00
(SK)	Schwertfischsteak mit Kräuteröl und Pistazien	49.00
(C*)	Saiblingsfilet mit mandeln und bärlauch Zwiebelcreme und gegrillte Boutefas	44.00

Fleisch

(C*)	Die Papet Vaudois	28.00
(C*)	Rinderfilet aus der Region (Metzgerei Naef)	
	- Natur	44.00
	- Butter café de Paris	46.00
	- À la Jurassienne (Morchelsauce)	52.00
(C*)	Involtini vom Rind mit altem Gruyère und getrockneten tomaten, mit Trüffel parfümiert, sauce Pinot noir	38.00
(K*)	Kaninchenfilets mit Bärlauch, senfsauce nach alter art	36.00
(IE)	Lammkarree mit kräuterkruste, kräftiger saft	42.00

Unsere Gerichte werden von saisonalem Gemüse begleitet, wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Stärke zu wählen: Nudeln, Basmatireis, Salzkartoffeln, Pommes frites *
Provenance : CH : Suisse, FR : France, IE : Irlande, SK : Sri Lanka, HU : Hongrie

« Das Sternchen (*) bedeutet, dass das Gericht nicht den Kriterien des Gütesiegels "hausgemacht" entspricht.

Boas Experience

Menu Terroir

**Polarbrot mit Serac und Walliser speck, gegrillter spargel,
mit parmesan überbacken**

**Involtini vom Rind mit altem Gruyère und getrockneten tomaten,
parfümiert mit trüffel, Pinot noir-sauce
Kartoffelstampf mit Frühlingszwiebeln, Frühlingsgemüse**

**Pistazien-Törtchen mit Himbeercreme,
Amandine schimmer von Sainte Croix**
58.00

Historienmenü

**Paris Brest mit avocadomousse und geräucherter Forelle
saladine der saison**

Pistou-suppe mit bärlauch, Saibling mit mandeln

Rinderfilet in morchelsauce

Rösti-millefeuille, cremige erbsen und grüner spargel

**Eine Auswahl an Käse von Tyrode in L'Auberson.
Und ihre Beilagen**

oder

**Panna cotta aus kokosmilch und schokolade
Früchte und passionsfruchtsorbet**

Vollständiges Menü : 98.00

Menü mit einer Vorspeise : 86.00

Sommelier-Auswahl

3 Gläser Wein passend : 26.00
4 Gläser passender Wein : 34.00

Bei Änderungen des Speiseplans erheben wir einen Zuschlag.

« Ein Sternchen (*) bedeutet, dass das Gericht nicht den Kriterien des Gütesiegels "hausgemacht" entspricht. »

Boas Experience