

## Käse

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

## Desserts

Granola mit Bricelet vaudois, Zitronencreme  
Frische Himbeeren und ihr Sorbet 12.00  
Kokosnuss-Rocher mit Ananas und Espuma, Schokoladenfedern 11.00  
Gourmet-Kaffee\* 15.00  
Sorbet Griotte beträufelt mit 'Exploz' 11.00

### 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..

Die Liste der Allergene ist auf Anfrage bei einem Mitarbeiter erhältlich.  
TVA 8.1% und Service inbegriffen

Boas Experience

## Einträge

Grüner Salat 8.50  
Gemischter Salat 12.00/21.00  
Terrine aus Sonnengemüse, Saladine 16.00  
Schlagsahne mit Ziegenfrischkäse, Brottoast mit Oliven  
(FR) Gebratene Entenleber, Himbeerjus 21.00  
Crèmeux von Blumenkohl und jungen Sprossen  
(CH) Tatar vom Schweizer Rind (110g) 28.00  
Saisonsalat und getoastetes Dorfbrot (220g) 38.00  
(CH) Tartar vom Eglifilet (80g) 22.00  
Mango, Passionsfrucht, Avocado, Saladine (160g) 32.00  
(CH) Roastbeef mit Tartarsauce, gemischter Salat (80g) 18.00  
Pomme frites\* (160g) 28.00

## Vegetarische und vegane Seite

Sofrito mit Kidneybohnen, Mais-Ribs 26.00  
Sojabohnen und Tomatensoße  
Lasagne verdi mit Zucchini und Mangold 28.00  
Parmesan und Rucola-Pesto  
Knackige Gemüse-Mazedonien mit Pflanzencreme 18.00/28.00  
als Tatar (mit Toast serviert)

## Für Kinder unter 12 Jahren ...

(Serviert mit Gemüse und Pommes frites)

(CH) Eglifilets "Loë" (Wallis) Müllerin Art 100g 22.00  
(CH) Nuggets von Huhn \* 14.00  
(CH) Rinderfilet aus der Region 26.00  
(CH) Cheeseburger im Gruyère de l'Auberson 19.00

Boas Experience

## Fische

(CH)	<b>Barschfilets «Loë»</b>	
	- Meunière, (Tartarensauce)	42.00
	- À la Jurassienne (Morchelsauce)	49.00
(CH)	<b>Forelle aus unserem Fischteich, ca. 330g (Chamby - Vaud)</b>	
	- Meunière,	42.00
	- Au bleu (in einer kurzen Brühe pochiert)	42.00
	- À la Jurassienne (Morchelsauce)	49.00
	- Mit Gelbwein von Jura	49.00
(FR)	<b>Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit asiatischen Aromen</b>	39.00
(CH)	<b>Saiblingsfilet Müllerin Art mit Kräutern und Fleurettes</b>	42.00

## Fleisch

(CH)	<b>Le papet Vaudois</b>	28.00
(CH)	<b>Rinderfilet aus der Region (Metzgerei Naef)</b>	
	- Natur	44.00
	- Butter café de Paris	46.00
	- À la Jurassienne (Morchelsauce)	52.00
(CH)	<b>Ballotine vom Waadtländer Schweinebraten an Pinot-Noir-Sauce</b>	32.00
(IR)	<b>Lammquasi mit Honigziegenkäse und Bohnenkraut</b>	38.00
(CH)	<b>Kalbsentrecôte mit Parmesanrahmung Rucola-Pesto und Balsamico-Reduktion</b>	42.00
(CH)	<b>Hamburger Stroganoff, pommes de terre frites von rösti* (Hausgemachtes Brot, eingelegte Paprika, Pilze, Gewürzgurken Gruyère, Rindfleischburger)</b>	29.00

Unsere Gerichte werden von saisonalem Gemüse begleitet, wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Stärke zu wählen: Nudeln, Basmatireis, Salzkartoffeln, Pommes frites \*

**Herkunft : CH : Schweiz, FR : Frankreich, IR : Irland**

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

## Menu Terroir

<b>Tartar vom Eglifilet Mango, Passionsfrucht, Avocado Saladine</b>
<b>Ballotine vom Waadtländer Schweinebraten an Pinot-Noir-Sauce Pommes frites von Rösti*. Gemüse der Saison</b>
<b>Granola mit Bricelet vaudois, Zitronencreme, Frische Himbeeren und ihr Sorbet</b>
56.00

## Historienmenü

<b>Gebratene Entenleber, Himbeerjus Crèmeux von Blumenkohl, junge Sprossen</b>
<b>Saiblingsfilets nach Müllerinnenart mit Kräutern und Blättchen Sofrito mit roten Bohnen, Sojabohnen und Tomatensoße</b>
<b>Kalbsentrecôte mit Parmesanrahmung Lasagne verdi mit Rucola-Pesto und Balsamico-Reduktion</b>
<b>Kokosnuss-Rocher mit Ananas und Espuma, Schokoladenfedern</b>
<b>Vollständiges Menü : 94.00</b>
<b>Menü mit einer Vorspeise : 82.00</b>
<b><u>Sommelier-Auswahl</u></b>
3 Gläser Wein passend : CHF 26.00
4 Gläser passender Wein : CHF 34.00

Bei Änderungen des Speiseplans erheben wir einen Zuschlag.

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