

Epes Chlyys vorab

Vorspeisen – Nos entrées

Grüner Salat // Salade verte	9
<i>Kernen, Croutons, Rote Zwiebeln Pickles und hausgemachte Vinaigrette Graines, croûtons, pickles d'oignons rouge et vinaigrette maison</i>	
Gemischter Salat // Salade mêlée	11
<i>Kernen, Croutons, Rote Zwiebeln Pickles und hausgemachte Vinaigrette Graines, croûtons, pickles d'oignons rouge et vinaigrette maison</i>	
Melonensuppe // Soupe de melon	12
<i>Estragonöl und Croutons Huile d'estragon et croûtons</i>	
Tomaten Burrata // Tomates burrata	14
<i>Guacamole und Basilikumöl Guacamole et huile de basilic</i>	
Auberginen-Caviar // Caviar d'aubergine	15
<i>Chorizo, Karotten und Basilikum Chorizo, carottes et basilic</i>	
Thunfisch & Lachs // Thon & Saumon	17
<i>SesamTartar, Gravlax mit Zitrusfrüchten, Wasabi und Salat Tartare au sésame, gravlax aux agrumes, wasabi et saladine</i>	
Vitello Tonnato	16
<i>Kapern, Sardellen, Zitronengelee und rote Zwiebeln Pickles Câpres, anchois, gel citron et pickles d'oignons rouge</i>	

As Stükki Fleisch und Fisch

Hauptspeisen – Nos plats

Roastbeef	34
<i>Frites und Tartarsauce</i>	
<i>Frites et sauce tartare</i>	
Rindsentrecôte aus Charmey // Entrecôte de bœuf de Charmey 200gr	46
<i>Kräuterbutter, frittierte Polenta und Sommergemüse</i>	
<i>Beurre aux herbes, polenta croustillante et bouquet de légumes estivaux</i>	
Lammrippen // Rack d'agneau	44
<i>Portosauce, Kartoffel-Millefeuilles und Ratatouille</i>	
<i>Sauce au Porto, mille feuilles de pommes de terre et ratatouille</i>	
Panierte Schweinschnitzel // Escalope de porc panée	30
<i>Frites und Sommergemüse</i>	
<i>Frites et bouquet de légumes estivaux</i>	
Wasserfall Burger	28
<i>Frites, Zwiebelkompott, getrockneten Tomaten und Raclette-Käse</i>	
<i>Frites, compote d'oignons, tomates séchées et fromage à raclette</i>	
Forellenfilet // Filet de truite	36
<i>Zitronengras-Sauce, Safranrisotto und Sommergemüse</i>	
<i>Sauce citronnelle, risotto au safran et bouquet de légumes estivaux</i>	

Herkunft - Origine

Rinds-Bœuf : Boucherie du Centre Charmey / Lamm-Agneau : UK, IE / Kalb-Veau : CH
 Schwein-Porc : CH / Poulet : CH / Forelle-Truite : Pisciculture de Neirivue / Lach-Saumon : NO
 Tunfisch-Thon : Océan Pacifique

Vegetarische Empfehlungen – Le coin végétarien

Linsen-Dal // Dahl de lentilles	24
<i>Curry, Kokosmilch, Gebratene Zwiebeln und Frühlinzwiebeln</i>	
<i>Curry, lait de coco, oignons frits et oignon de printemps</i>	
Gemüsetartare // Tartare de légumes	26
<i>Frites und Basilikumöl</i>	
<i>Frites et huile de basilic</i>	

Pasta

Spaghetti

Napoli	20
Basilikumpesto // Pesto basilic	22
Bolognese	24

Käsespezialitäten – Mets au fromage

Käseschnitte // Croûte au fromage

Nature	24
Eier / Oeufs	26
Bauernschinken / Jambon de la Borne	27
Eier und Bauernschinken / Œufs et jambon de la Borne	28

Fondue (2 Pers.)

Moitié-Moitié	200gr/Pers	26
	250gr/Pers	29
Mit Kartoffeln / Avec pommes de terre		+ 5.00

Unsere Hauptgänge sind als halbe Portionen erhältlich // *Nos plats sont disponibles en demi-portion*
 Chf 5.– Rabatt auf den Gerichtspreis // Chf 5.– de réduction sur le prix du plat

Für unser kleine Gäste – Pour nos jeunes convives

Panierte Schweinsschnitzel // Escalope de porc panée	16
<i>Frites und Sommergemüse</i>	
<i>Frites et bouquet de légumes estivaux</i>	

Wähle dein Lieblingsmenu (Bis 12 Jahre alt) // Choisis ton menu (jusqu'à 12 ans) 15

Spaghetti Napoli
 Chicken Nuggets
 Bauernschinken // Jambon de la Borne

Frites und Sommergemüse
Frites et bouquet de légumes estivaux

+ Kugel Glacé // Boule de glace « Smarties » / « Surprise »
 + Sirop 3dl

Nur Gericht / Plat uniquement 10

Dessert Charta

Zum Süssen Abschluss – Finir en douceur

Erdbeermousse // Mousse de fraises	13
<i>Schokoladenglasur und Erdbeereis Glaçage chocolat et glace fraise</i>	
Crème brûlée	12
<i>Tonkabohnen Fève tonka</i>	
Schokoladen-Moelleux // Moelleux au chocolat	14
<i>Rotfruchtkompott und Vanilleeis Compote de fruits rouges et glace à la vanille</i>	
Meringue mit Doppelrahm // Meringues et crème double	10
<i>Mit einer Kugel Eis oder Sorbet – Avec une boule de glace ou sorbet à choix</i>	+3.00
Café Gourmand	12
<i>Kleine Auswahl an Desserts, serviert mit Kaffee, Espresso oder Tee Sélection de petites douceurs, servie avec café, expresso ou thé</i>	
Eiskaffee // Café glacé	10.50
Coupe Danemark	10.50
Kugel Glacé // Boule de glace	4.50
Eis/Glace : Vanille, Caramel, Mokka, Erdbeere/Fraise, Chocolat, Pistache, Haselnuss-Caramel/Noisettes-Caramel croquant	
Sorbet : Birne/Poire, Zwetschge/Pruneaux, Zitrone/Citron, Mango-Passion, Aprikosen/Abricot, Blütenorangen/Orange sanguine, Himbeere/Framboise	
<i>Mit Schlagrahm / avec crème chantilly</i>	+ 1.50
<i>Mit Doppelrahm / avec crème double</i>	+ 2.50
<i>Mit Alkohol nach Wahl / Avec liqueur à choix</i>	+ 5.00