

## **Epes Chlyys vorab**

### **Vorspeisen – Nos entrées**

<b>Grüner Salat // Salade verte</b>	<b>8</b>
<i>Kernen, Croutons, Rote Zwiebeln Pickles und hausgemachte Vinaigrette Graines, croûtons, pickles d'oignons rouge et vinaigrette maison</i>	
<b>Gemischter Salat // Salade mêlée</b>	<b>10</b>
<i>Kernen, Croutons, Rote Zwiebeln Pickles und hausgemachte Vinaigrette Graines, croûtons, pickles d'oignons rouge et vinaigrette maison</i>	
<b>Artischockensuppe // Soupe d'artichauts</b>	<b>12</b>
<i>Bärlauchöl und Croutons Huile à l'ail des ours et croûtons</i>	
<b>Unser Spargel // Nos asperges</b>	<b>14</b>
<i>Bärlauch, Filoteig und Ziegenkäse Ail des ours, feuille de brick et fromage de chèvre</i>	
<b>Entenrilletes // Rillettes de canard</b>	<b>15</b>
<i>Geröstete hausgemachte Brioche, Orangenemulsion und Salat Brioche maison toastée, émulsion d'oranges et saladine</i>	
<b>Thunfisch &amp; Lachs // Thon &amp; Saumon</b>	<b>17</b>
<i>SesamTartar, Gravlax mit Zitrusfrüchten, Wasabi und Salat Tartare au sésame, gravlax aux agrumes, wasabi et saladine</i>	

## As Stükki Fleisch und Fisch

### Hauptspeisen – Nos plats

<b>Lammfilet // Filet d'agneau</b>	<b>38</b>
<i>Kräuterkruste, Rosmarinsauce, Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse</i> <i>Croûte d'herbes, jus au romarin, gratin dauphinois et bouquet de légumes printaniers</i>	
<b>Kalbs Ossobucco « Gremolata » // Osso bucco de veau « Gremolata »</b>	<b>36</b>
<i>Rotweinsauce, Cremige Polenta und Frühlingsgemüse</i> <i>Sauce au vin rouge, polenta crémeuse et bouquet de légumes printaniers</i>	
<b>Rindsentrecôte aus Charmey // Entrecôte de bœuf de Charmey 200gr</b>	<b>44</b>
<i>Kräuterbutter, Kartoffel-Crépinettes und Frühlingsgemüse</i> <i>Beurre aux herbes, crépinettes de pommes de terre et bouquet de légumes printaniers</i>	
<b>Panierte Schweinschnitzel // Escalope de porc panée</b>	<b>30</b>
<i>Frites und Frühlingsgemüse</i> <i>Frites et bouquet de légumes printaniers</i>	
<b>Forellenfilet aus Neirivue // Filet de truite de Neirivue</b>	<b>32</b>
<i>Meunière, Pilaw-Reis und Frühlingsgemüse</i> <i>Façon meunière, riz pilaf et bouquet de légumes printaniers</i>	

### Vegetarische Empfehlungen – Le coin végétarien

<b>Linsen-Dal // Dahl de lentilles</b>	<b>22</b>
<i>Curry, Kokosmilch, Gebratene Zwiebeln und Frühlinzwiebeln</i> <i>Curry, lait de coco, oignons frits et oignons de printemps</i>	
<b>Spargel Risotto // Risotto aux asperges</b>	<b>26</b>

---

#### Herkunft - Origine

**Rinds-Bœuf** : Boucherie du Centre Charmey / **Lamm-Agneau** : UK, IE / **Kalb-Veau** : CH  
**Schwein-Porc** : CH / **Enten-Canard** : FR / **Poulet** : CH / **Forelle-Truite** : Pisciculture de Neirivue /  
**Lachs-Saumon** : NO / **Thunfisch-Thon** : Océan Pacifique

## Pasta

### Spaghetti

Napoli	20
Bärlauchpesto // Pesto à l'ail des ours	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		+ 3

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 Frühlingsgemüse</i>	
<i>Frites et bouquet de légumes printaniers</i>	

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

Spaghetti Napoli	15
Chicken Nuggets	
Bauernschinken // Jambon de la Borne	
<i>Frites und Frühlingsgemüse</i>	
<i>Frites et bouquet de légumes printaniers</i>	
+ Kugel Glacé // Boule de glace « Smarties » / « Surprise »	
+ Sirop 3dl	

Nur Gericht / Plat uniquement 10

## Dessert Charta

### Zum Süssen Abschluss – Finir en douceur

<b>Crumble</b>		12
<i>Rhabarber und Vanilleeis aus Zweisimmen</i>		
<i>Rhubarbes et glace à la vanille de Zweisimmen</i>		
<b>Crème brûlée</b>		12
<i>Tonkabohnen</i>		
<i>Fève tonka</i>		
<b>Schokoladen-Moelleux // Moelleux au chocolat</b>		14
<i>Rotfruchtkompott und Vanilleeis aus Zweisimmen</i>		
<i>Comptée de fruits rouges et glace à la vanille de Zweisimmen</i>		
<b>Meringue mit Doppelrahm // Meringues et crème double</b>		10
<i>Mit einer Kugel Eis oder Sorbet – Avec une boule de glace ou sorbet à choix</i>		+3
<b>Café Gourmand</b>		12
<i>Kleine Auswahl an Desserts, serviert mit Kaffee, Espresso oder Tee</i>		
<i>Sélection de petites douceurs, servie avec café, expresso ou thé</i>		
<b>Eiskaffee // Café glacé</b>		10.50
<b>Coupe Danemark</b>		10.50
<b>Kugel Glacé // Boule de glace</b>	<i>Mountain Ice Cream aus Zweisimmen</i>	4.50
<b>Eis/Glace</b> : Vanille, Caramel, Stracciatella, Mokka, Erdbeere/Fraise, Chocolat, Pistache, Haselnuss/Noisettes		
<b>Sorbet</b> : Birnen/Poire, Zwetschgen/Pruneaux, Zitronen/Citron, Mango, Aprikosen/Abricot		
<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