

ENTRÉES

VORSPEISE

STARTER

SALADE VERTE



GRÜNER SALAT

GREEN SALAD

6.50 CHF

SALADE MÊLÉE



GEMISCHTER SALAT

MIXED SALAD

9.50 CHF

ŒUF COCOTTE AU POIREAU ET MOUSSE D'ÉPOISSES TRUFFÉ



EI IM COCOTTE MIT LAUCH UND ÉPOISSES-ESPUMA GETRÜFFELT

COCOTTE EGG WITH LEEK AND TRUFFLED EPOISSES MOUSSE

15.00 CHF

SOUS-CROÛTE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES DÉOSSÉES ÉPINARDS ET MOUSSELINE LÉGÈRE À L'AIL



ÜBERBACKENE ENTBEINTE FROSCHSCHENKEL, SPINAT UND LEICHTE
KNOBLAUCHMOUSSELINE

BONELESS FROG LEGS IN A LIGHT GARLIC MOUSSELINE WITH
SPINACH, BAKED IN A CRUST

16.00 CHF

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRES ET SON TRIO DE VINAIGRETTES

6 FINE DE CLAIRE-AUSTERN UND IHR TRIO AUS VINAIGRETTES

6 FINE DE CLAIRE OYSTERS WITH A TRIO OF VINAIGRETTES

19.00 CHF

GRAVLAX ROUGE AUX AGRUMES ET HERBES



ROTER GRAVLAX MIT ZITRUSFRÜCHTEN UND KRÄUTERN

RED GRAVLAX WITH CITRUS FRUITS AND HERBS

18.00 CHF

MORILLES FARCIES AU FOIE DE VOLAILLE ET CRÈME DE COGNAC

GEFÜLLTE MORCHELN MIT GEFLÜGELLEBER UND COGNAC-CREME

STUFFED MORELS WITH POULTRY LIVER AND COGNAC CREAM

24.00 CHF

PLAT PRINCIPAL

HAUPTGANG

MAIN COURSE

PAVÉ DE BOEUF DE LA CHEFFE BEURRE AUX HERBES* POMMES FRITES*



39.00 CHF

RINDERSTEAK DER CHEFIN, KRÄUTERBUTTER,
POMMES FRITES**

CHEF'S SELECTION BEEF STEAK, HERB BUTTER,
FRENCH FRIES**

BLANQUETTE DE VEAU REVISITÉE, CUBE DE MAÏS DU SEELAND

34.00 CHF

*NEU INTERPRETIERTES KALBSBLANQUETTE, MAISWÜRFEL
AUS SEELAND*

*REVISITED VEAL BLANQUETTE, SEELAND CORN
CUBE*

FILET DE CANARD COULIS DE RACINE ROUGE AU BALSAMIQUE ET RIZ DU SEELAND



36.00 CHF

*ENTENFILET, ROTE BETE-COULIS MIT BALSAMICO UND
SEELANDREIS*

*DUCK FILLET, ROOT VEGETABLE COULIS WITH BALSAMIC AND
SEELAND RICE*

SOURIS D'AGNEAU CONFITE, ÉCRASÉE DE PATATE DOUCE ET LÉGUMES



38.00 CHF

*GESCHMORTE LAMMHAXE, ZERDRÜCKTE SÜSSKARTOFFELN UND
GEMÜSE*

*SLOW-COOKED LAMB SHANK, MASHED SWEET POTATOES, AND
VEGETABLES*

PLAT PRINCIPAL

HAUPTGANG

MAIN COURSE

BERLINGOTS AUX 4 CHAMPIGNONS, PURÉE DE TOPINAMBOUR JUS DE CORNE D'ABONDANCE ET NOISETTES TORRÉFIÉES



32.00 CHF

*BERLINGOT MIT PILZEN, TOPINAMBURPÜREE, TROMPETENPILZE-
JUS UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN*

*MUSHROOM-FILLED BERLINGOT, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE,
BLACK TRUMPET MUSHROOM JUICE, AND ROASTED HAZELNUTS*

DAURADE ROYALE ENTIÈRE ET LÉGUMES RÔTIS BEURRE CITRONÉ AUX HERBES



32.00 CHF

*GANZE KÖNIGSDORADE MIT GERÖSTETEM GEMÜSE, ZITRONEN-
KRÄUTERBUTTER*

*WHOLE GILT-HEAD BREAM WITH ROASTED VEGETABLES, LEMON
HERB BUTTER*

MOULES À LA NORMANDE OU MARINIÈRE POMMES FRITES*



25.00 CHF

*MIESMUSCHELN NACH NORMANNISCHER ART ODER „MARINIÈRE“
POMMES FRITES**

*MUSSELS "À LA NORMANDE" OR "MARINIÈRE"
FRENCH FRIES**

BURGER VEGETARIEN A LA GRECQUE (FÊTA PANÉ, LÉGUMES GRILLÉS) POMMES FRITES ET SALADE



25.00 CHF

*VEGETARISCHER BURGER NACH GRIECHISCHER ART
(PANIERTER FETA, GEGRILLTES GEMÜSE)
POMMES FRITES UND SALAT*

*GREEK VEGETARIAN BURGER
(FETA BREAD, GRILLED VEGETABLES)
FRENCH FRIES AND SALAD*

MENU ENFANT

KINDERMENÜ

CHILDREN'S MENU

PIZZA MARGHERITA

PIZZA MARGHERITA
MARGHERITA PIZZA

15.00 CHF

LASAGNE DE BŒUF

RINDER-LASAGNE
BEEF LASAGNA

15.00 CHF

FILET DE POULET PANÉ POMMES FRITES*

PANIERTES HÄHNCHENFILET
POMMES FRITES
BREADED CHICKEN FILLET
FRENCH FRIES

15.00 CHF

CORDON BLEU DE PORC POMMES FRITES*

SCHWEINE-CORDON BLEU
POMMES FRITES*
PORK CORDON BLEU
FRENCH FRIES*

18.00 CHF

SPAGHETTI À LA CARBONARA

SPAGHETTI CARBONARA
SPAGHETTI CARBONARA

14.00 CHF

DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE DÉCONSTRUITE

14.00 CHF

DEKONSTRUIERTE ZITRONENTARTE MIT BAISER

DECONSTRUCTED LEMON MERINGUE TART

PETITS CHOUX CRAQUELINS FOURRÉS AUX GLACES NOISETTES ET VANILLE, SAUCE CHOCOLAT

14.00 CHF

KNUSPRIGE WINDBEUTEL GEFÜLLT MIT HASELNUSS- UND
VANILLEEIS, SCHOKOLADENSAUCE

CRISPY CHOUX PASTRIES FILLED WITH HAZELNUT
AND VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE

CARPACCIO DE MANGUE AU YUZU, GRENADE ET GLACE COCO



14.00 CHF

MANGO-CARPACCIO MIT YUZU, GRANATAPFEL UND
KOKOSNUSSEIS

MANGO CARPACCIO WITH YUZU, POMEGRANATE,
AND COCONUT ICE CREAM

ANANAS RÔTI AU MIEL ET RHUM, MOUSSE PASSION



12.00 CHF

GERÖSTETE ANANAS MIT HONIG UND RUM,
PASSIONSFRUCHTMOUSSE

ROASTED PINEAPPLE WITH HONEY AND RUM,
PASSION FRUIT MOUSSE

L'ASTÉRISQUE (*) SIGNIFIE QUE LE PLAT (OU L'INGRÉDIENT)
NE RÉPOND PAS AUX EXIGENCES DU LABEL FAIT MAISON.

DAS STERNCHEN (*) BEDEUTET, DASS DAS GERICHT (ODER DIE ZUTAT)
NICHT DEN ANFORDERUNGEN DES LABELS "FAIT MAISON" ENTSPRICHT.

THE ASTERISK (*) MEANS THAT THE DISH (OR INGREDIENT)
DOES NOT MEET THE REQUIREMENTS OF THE FAIT MAISON LABEL.



LE LABEL "FAIT MAISON" EN SUISSE GARANTIT QUE LES PLATS SONT ENTIÈREMENT PRÉPARÉS SUR PLACE, SANS PRODUITS INDUSTRIELS PRÉFABRIQUÉS. IL VALORISE LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL ET L'UTILISATION D'INGRÉDIENTS BRUTS POUR UNE CUISINE AUTHENTIQUE ET DE QUALITÉ.

DAS LABEL „FAIT MAISON“ IN DER SCHWEIZ GARANTIERT, DASS DIE GERICHTE VOLLSTÄNDIG VOR ORT ZUBEREITET WERDEN, OHNE INDUSTRIELLE FERTIGPRODUKTE. ES WÜRDIGT HANDWERKLICHES KÖNNEN UND DIE VERWENDUNG FRISCHER ZUTATEN FÜR EINE AUTHENTISCHE UND QUALITATIV HOCHWERTIGE KÜCHE.

THE "FAIT MAISON" LABEL IN SWITZERLAND GUARANTEES THAT DISHES ARE ENTIRELY PREPARED ON-SITE, WITHOUT INDUSTRIALLY PRE-MADE PRODUCTS. IT HIGHLIGHTS ARTISANAL EXPERTISE AND THE USE OF RAW INGREDIENTS FOR AUTHENTIC, HIGH-QUALITY CUISINE.

WWW.LABELFAITMAISON.CH

FOURNISSEURS :

- TOUTES NOS GLACES PROVIENNENT DE L'ARTISAN GLACIER SA, SITUÉ À LA CONVERSION.
- NOS VIANDES PROVIENNENT DE FLEISCH GENUSS DE BIEL-BIENNE
- NOS POISSONS NOUS SONT FOURNIT PAR LA MAISON BIANCHI DE ZÜFIKON
- NOS VOLAILLES PROVIENNENT DE LA MAISON LEHNHERR DE BEVAIX

HERKUNFT DES FLEISCHES UND FISCHES AUF UNSERER KARTE

RINDFLEISCH: SCHWEIZ /
PARAGUAY
POULET UND GEFLÜGELLEBER:
SCHWEIZ
SCHWEINEFLEISCH: SCHWEIZ
KALBFLEISCH: SCHWEIZ
LAMMFLEISCH: NEUSEELAND
ENTE: FRANKREICH
FROSCHSCHENKEL: VIETNAM
AUSTERN: FRANKREICH
MIESMUSCHELN: FRANKREICH /
NIEDERLANDE
KÖNIGSDORADE: GLOBAL-GAP-
ZUCHT GRIECHENLAND
LACHS: NORWEGEN FAO 27

PROVENANCES DES VIANDES ET POISSONS DE NOTRE CARTE

BOEUF: SUISSE / PARAGUAY
POULET ET FOIE DE VOLAILLE: SUISSE
PORC: SUISSE
VEAU: SUISSE
AGNEAU: NOUVELLE - ZÉLANDE
CANARD: FRANCE
CUISSÉ DE GRENOUILLES: VIETNAM
HUÎTRE: FRANCE
MOULES: FRANCE / PAYS-BAS
DAURADE ROYALE: ÉLEVAGE GLOBAL GAP
GRÈCE
SAUMON: NORVÈGE FAO 27

ORIGINS OF THE MEAT AND FISH ON OUR MENU

BEEF: SWITZERLAND /
PARAGUAY
CHICKEN AND POULTRY LIVER:
SWITZERLAND
PORK: SWITZERLAND
VEAL: SWITZERLAND
LAMB: NEW ZEALAND
DUCK: FRANCE
FROG LEGS: VIETNAM
OYSTERS: FRANCE
MUSSELS: FRANCE /
NETHERLANDS
GILT-HEAD BREAM: GLOBAL GAP
FARMING GREECE
SALMON: NORWAY FAO 27

CARTE DES VINS

WEINKARTE

WINE LIST

Suisse

Vins blancs

1 dl 75 cl 50cl

« Trois lacs »

Chasselas Auberson & Fils

AOC Lac de Bienne | Clos des Chênes | La Neuveville

5.50

39.-

Pinot blanc Auberson & Fils

AOC Lac de Bienne | La Neuveville

7.50

49.-

« Neuchâtel »

Riesling & Sylvaner

AOC Neuchâtel | Cave des Coteaux | Boudry

35.-

Chardonnay La Griffole

AOC Neuchâtel | Domaine Grisoni | Neuchâtel

7.50

49.-

« La Côte, Vaud »

Chasselas Château St-Vincent, Grand Cru

AOC La Côte, Vaud | Cave Guy et Emmanuel Rolaz | Gilly

37.-

Chasselas Vigne du Baron Tartegnin

AOC La Côte | Domaine Baron de La Doucette | Tartegnin

49.-

Savagnin Blanc Château Maison Blanche Grand Cru

AOC Yverne, Chablais Vaud | Château Maison Blanche | Yverne

75.-

« Valais »

Fendant (Chasselas) Réserve des Administrateurs

Médaille OR grande prix du vin Suisse 2023

AOC Valais | Cave St-Pierre | Chamson

35.-

Petite Arvine Réserve des Administrateurs

Médaille OR grande prix du vin Suisse 2024

AOC Valais | Cave St-Pierre | Chamson

62.-

42.-

« Schaffhausen »

Sauvignon Blanc Aagne Médaille OR Vienna Awards 2024

AOC Schaffhausen | Aagne Weingut | Hallau

59.-

« Ticino »

Il Bianco di Chiara Merlo "Blanc de Noir"

Médaille OR Mondiale du Merlot 2023

DOC Ticino | Paolo Basso « meilleur sommelier de MONDE 2013 »

79.-

France

« Entre-Deux-Mers »

1 dl 75 cl

Château Landereau

5.50.- 39.-

AC Entre-Deux-Mers | Famille Baylet | Sadirac

« Chablis »

Chardonnay Petit Chablis

52.-

APCC Chablis | Maison fondée en 1755 Albert Pic | Chablis

Italy

« Salento Puglia »

Malvasia Bianca L'UNICO

39.-

IGTS Salento | Baron Philippe de Rothschild | Puglia

Suisse

Vins rosés

1 dl 75 cl

« Lac de Bienne »

Œil de Perdrix

6.50.- 47.-

AOC Lac de Bienne | Famille Auberson | Le Landeron

« Schaffausen »

Rosé de Pinot Noir Aagne Médaille Argent grand prix du vin Suisse 2023

47.-

AOC Schaffauser | Aagne Weingut | Hallau

France

« Bordeaux »

Mouton Cadet Rosé Bio

5.50.- 35.-

AC Bordeaux | Baron Philippe De Rothschild

Suisse

Vins rouges

« Lac de Bienne »

Pinot Noir Auberson & Fils

7.50.- 48.-

AOC Lac de Bienne | Auberson & Fils | La Neuveville

« Neuchâtel »

Pinot Noir Signature

59.-

AOC Neuchâtel | Grillette Domaine de Cressier | Cressier

	1dl	75cl	50cl
L'Insolite Assemblage de cépages - Gamaret, Garanoir, Pinot Noir AOC Neuchâtel Domaine Grisoni Cressier	9.-	64.-	
« La Côte, Vaud » Pinot Noir Château St-Vincent, Grande Cru AOC La Côte, Vaud Guy et Emmanuel Rolaz Gilly		39.-	
Galotta-Merlot Ancora Médaille Argent grand prix du vin Suisse 2024 VdP Vaud Cave de Jolimont Mont-sur-Rolle	8.50.-	55.-	
« Valais » Cornalin AOC Valais Cave Orsat Martigny		55.-	39.-
Humagne Rouge AOC Valais Cave Orsat		55.-	
Syrah élevée en barrique Réserve des Administrateurs Médaille Argent grand prix du vin Suisse 2023 AOC Valais Cave St-Pierre Chamoson		79.-	
Gamay Vieilles Vignes Médaille Or grand prix du vin Suisse 2024 AOC Valais Cave du vieux pressoir Chamoson		55.-	
« Ticino » Il Rosso di Chiara Merlo Gambero Rosso due Bicchieri rossi DOC Ticino Paolo Basso « meilleur sommelier de monde 2013 »		129.-	96.-
France			
« Vallée du Rhône » Gassius - Grenache, Mourvèdre, Syrah AOP Côtes du Rhône Michel Gassier Castillon du Gard		42.-	
« Bordeaux » Château Platon - Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon AC Bordeaux Château Platon Sainte Radegonde	5.50.-	39.-	
Les Hauts de Smith- Merlot, Cabernet Sauvignon 2ème vin de Château Smith-Haut-Lafitte Pessac-Léognan Daniel et Florence Cathiars Bordeaux		96.-	

Magnum

« Valais » 150cl
Le Tourmentin Assemblage Pinot Noir, Cornalin, Humagne 169.-
AOC Valais | Domaine Rouvinez | Sierre

Espagne

« Ribera del Duero » 1 dl 75cl
Majestad Crianza- Tempranillo, Cabernet Sauvignon 58.-
DO Ribera Del Duero | Bodega Cepa Alta

Italie

« Sicilia »
Morgante Nero d'Avola - 5.50.- 39.-
IGT Sicilia | Familia Morgante | Grotte, Agrigento

« Toscana »
Numero Unico Bolgheri - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 57.-
DOC Bolgheri | La Tenuta I Greppi | Bolgheri

« Veneto »
Ripasso Costa Mediana - corvina veronese 39.-
DOC Valpolicella | Costa Mediana | veneto

« Piemonte »
Barolo Dagromis Angelo Gaja - nebbiolo 199.-
DOP Barolo | Angelo Gaja | Piemonte, La Morra et Serralunga

Chili

Cabernet Sauvignon Chile
Sélectionné et mis en bouteille pour cave des moines SA, Renens 6.50.-

France

« Champagne »
Dom Pérignon Vintage 2013 Brut - Chardonnay, Pinot 385.-
AOC Champagne | Dom Pérignon | Champagne

Moët & Chandon Rosé Impérial- Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 98.-
AOC Champagne | Moët & Chandon | Champagne

Moët & Chandon Impérial Brut - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 92.-
AOC Champagne | Moët & Chandon | Champagne

Vin pétillant

Italie

« Veneto »
Prosecco Valdobbiadene Santi - Glera 6.50.- 37.-
DOC Prosecco Superiore | Cavaliere Attigli Gino Santi | Illaisi, Verona