

Les Entrées

Cœur de sucrine aux herbettes et

Graines de céréales torrifiées, vinaigrette « Esthi »

*Heart of lettuce salad with herbettes and roasted cereals,
«Esthi» salad
Sfr. 20.-*

Artichauts, tomates et roquette sauvage, vinaigrette barigoule,

Copeaux de fromages d'Alpage et focaccia grillée

*Artichokes, tomatoes and wild rocket, barigoule dressing,
Shavings of Alpine cheeses and toasted focaccia
Sfr. 28.-*

Salade d'haricots des jardins de Romaine,

Aiguillettes de poulet fermier aux pignons et sumac

Chanterelles d'été

*Salad of beans from Romaine's gardens,
Farm chicken aglet with nuts and sumac.
Summer chanterelles
Sfr. 27.-*

Ciselé de bar "parfumé" à l'absinthe,

Cébettes, céleri, basilic Thai et cerfeuil

*Absinthe-perfumed chopped bar,
Spring onions, celery, Thai basil and chervil
Sfr. 29.-*

Les Suites

Filet de boeuf du Pays sauce Chimichurri,

Pommes de terre Nouvelles au sel d'épices

*Country Beef filet with Chimichurri sauce,
Potatoes with salt of spices
Sfr. 55.-*

Côte de cochon du Pays fumée au foin d'Alpage et

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive

Sauce "barbecue"

*Rib of pig from the Vaud region smoked with alpine hay and
Mashed potatoe with olive oil.
"Barbecue" sauce
Sfr. 41.-*

Osso-bucco de veau mijoté aux herbes de montagne et tomates fraîches

Risotto vert

*Veal osso-bucco simmered with mountain herbs and fresh tomatoes.
Green risotto
Sfr. 42.-*

Lotte braisée au jus de bouillabaisse, caponatta

*Braised monfish with bouillabaisse juice, caponatta
Sfr. 46.-*

Cassolette de légumes d'été à l'huile d'olive extra vierge,

Fleur de sel et ciboulette

*« Cassolette » of summer vegetables, olive oil,
Fleur de sel and chives
Sfr. 15.-*

Pommes de terre nouvelles « Rissolées »

*Fried potatoes « Rissolées »
Sfr. 15.-*

Les Fromages

Les tommes d'alpage affinées, confiture des Vieux Garçons

Matured mountain pasture tommes, "Vieux Garçons" jam

Sfr. 15.-

Les Desserts

Comme un tiramisu aux fraises, Verveine odorante et Crème de la Gruyère

Revisited strawberry tiramisu

Verbena and Cream from Gruyère

Sfr. 15.-

Palet fondant au chocolat noir, café fort et Menthe du jardin glacée

Black chocolate palet fondant, strong coffee and

Chilled garden's mint leaves

Sfr. 16.-

Les sorbets et glaces "Maison" du moment

"Home-made" sorbets and ice-creams

Sfr. 5.- le pot

Cocktail glacé et alcoolisé abricots - gingembre

Abricots and ginger frosted cocktail

Sfr. 20.-

Enfants (- de 12 ans)

Blanc de poulet fermier poché, rôti, petites pommes nouvelles

Poached farm chicken breast, roasted, tasty potatoes

Sfr. 20.-

Filet de poisson (selon arrivage), braisé au jus de barigoule citronné

Fillet of fish (according to arrival), braised with lemon juice

Sfr. 20.-

Menu « affaire » des Ours, Servi le midi sauf le week-end

Entrée, suite et dessert

Sfr. 40.- Ou 2 plats Sfr. 35.-

« Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse et France »