



Entrées et Mets froids Vorspeisen/ Starters

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Salade verte (green salad, grüner Salat)	6.--	9.--
Salade mêlée (mixed salad, gemischter Salat)	9.--	15.--
Potage aux légumes (Vegetable soup, Gemüsesuppe)	6.50	9.50
Assiette de viande séchée 50gr/100gr (air-dried beef, Trockenfleischteller)	14.--	24.--
Assiette de viandes froides du pays et fromage (Cold cuts and cheese variation, Trockenfleisch-und Käseteller)	14.--	24.--
Salade des gourmets - salade verte, gésiers, magret de canard et copeaux de foie gras (Green Salad with gizzards, duckling breast and shaving of foie gras) (Grüner Salat mit Geflügelmagen, Entenbrust und Entenstopfleber)	15.--	27.--
Salade de la Grande Eau - salade verte, saumon et truite fumés aux Ormonts (Laurent Favre) (Green Salad with salmon and trout smoked in the Ormont valley (Laurent Favre)) (Grüner Salat mit Lachs und Forelle, geräuchert im Ormont Tal (Laurent Favre))	15.--	27.--
Terrine de foie gras et sa confiture de figue Duck foie gras terrine and fig marmalade Entenstopfleberterrine mit Feigenmarmelade	15.--	24.--
Foie gras poêlé, toasts et son mesclun, Fried foie gras with toasts and salad Gebratene Entenstopfleber mit Toast und Salatbukett	17.50	



Duo de tartares de thon à la moutarde à l'ancienne et à l'huile d'olive		16.50	32.--
Tuna tartar duo marinated with whole-grain mustard and olive oil Duo vom Thunfischtartar mariniert mit grobkörnigem Senf und mit Olivenöl			
Os à moelle rôti, grains de sel et toasts		12.--	18.--
Gratinated bone marrow with salt and toast Gratinierter Markknochen mit Salz und Toast			
Légumes de saison à la plancha	natures		16.--
	marinés à l'huile d'olive		16.--
	avec œuf au plat		18.--
	avec poisson		26.--
Grilled Seasonal vegetables « à la plancha »	plain		
	marinated with olive oil		
	with fried egg		
	with fish		
Saisonnales Grillgemüse « à la plancha »	natur		
	mit Olivenöl mariniert		
	mit Spiegeleier		
	mit Fisch		