

LE PATIO

LE COMMENCEMENT | THE BEGINNING

Terrine de campagne	22
Terrine de campagne pistaches salade de mâche Farmhouse terrine pistachio Lamb's lettuce salad	
Terrine de foie gras	26
Terrine de foie gras de canard chutney d'ananas & mangue brioche tiède Duck foie gras terrine pineapple & mango chutney warm brioche	
Carpaccio de poulpe 🍷	23
Carpaccio de poulpe vinaigrette huile d'olive extra vierge N5 Xérés Octopus carpaccio extra virgin oil N5 dressing sherry vinegar	
Salade de Homard 🍷	32
Salade de homard poché gelée d'eau de tomate mélange d'herbes aromatiques Poached lobster salad jelly of tomato water aromatic herbs	




VEGETARIEN | VEGETARIAN

Vitaminé 🌿 🍷	19
Bouillon de légumes vitaminé et ses frivolités Vitamin vegetable broth and frivolities	
Bouillabaisse végétale 🌿 🍷	21
Jus de carottes jaunes gingembre espuma de carottes sables safran lait & eau de coco Yellow carrot juice with ginger espuma of sand carrot safran coconut milk & water	
Tout légume 🌿 🍷	28
La grande assiette végétale de la ferme locale Primapraz Large vegetable plate from the local Primapraz farm	
Gnocchis 🌿	28
Poêlée de gnocchis de pommes de terre tombée d'épinards espuma d'ail des ours Potato gnocchis spinach wild garlic espuma	
Tagliatelles 🌿	28
Tagliatelles à la sauce tomate maison & basilic Tagliatelles with homemade tomato sauce & basil	




INSPIRATIONS DES EAUX | FROM THE LAKE & SEA

Lotte 🐟	46
Lotte pochée & ses légumes façon paella Poached monkfish vegetables in a paella style	
Féra du lac 🍷	48
Féra du lac émulsion de gruyère 24 mois légumes printaniers Fera from the lake 24 months Gruyere cheese emulsion spring vegetables	


INSPIRATIONS FERMIÈRES | FROM THE FARM

L'agneau Souris d'agneau légumes de saison mousseline de cèleri Lamb shank seasonal vegetables celery mousseline	43
Tournedos de bœuf suisse 180g (rassis 3 semaines)  Tournedos de bœuf suisse gratin dauphinois légumes du moment Swiss beef tournedos dauphinois gratin seasonal vegetables	51
Tomahawk Black Angus   Tomahawk Black Angus frites légumes de saison Tomahawk Black Angus beef fries seasonal vegetables	140

NOS INCONTOURNABLES... | MUST HAVE

Filets de perche  Filets de perche meunière Loë pommes de terre grenailles en persillade sauce tartare Loë Perch fillet new potatoes with parsley tartare sauce	50
Cochon « Das Bierschwein Vom Wandelerhof »  Croustillant de poitrine de cochon suisse à la bière, cuisson basse température condiment chorizo salade de mangues à l'avocat épicé Low temperature cooked crispy Swiss pork belly from the locally famous « beer pigs » chorizo condiment mango salad with spicy avocado	42
Suprême de volaille « La Patte Noire » la belle Luce  Suprême de volaille « La Patte Noire » de la Belle Luce de Gruyère rösti paysan vin des Glaciers Chicken supreme « La Patte Noire » from la Belle Luce farm in Gruyère rösti Glacier wine	44

DOUCEURS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER | DESSERTS FROM OUR PASTRY CHEF

Le citron   Coque craquante glacée au citron jaune zestes de citron menthe fraîche Crispy iced lemon shell lemon zest fresh mint	16
Le chocolat plaisir Comme un éclair & craquelin crémeux chocolat éclats de fruits secs caramélisés Creamy chocolate éclair & cracker caramelised dried fruit topping	16
L'œuf à la neige  Coque glacée au café velouté à la fève de tonka pistaches sablées Iced floating island with coffee tonka bean velvet and sanded pistachio	16
La pomme Crumble cacao crème double à la vanille chips de pomme Golden Cocoa crumble with double vanilla cream chips of Golden apple	16
Le vacherin hérisson Vacherin exotique mangue passion crème de Gruyère meringue coulis de baies rouges Mango passion fruit pavlova cream from Gruyère meringue red berries coulis	16

**Veuillez informer notre équipe en cas d'allergie ou intolérance alimentaire*

**Please inform our staff members in case of any allergy or food intolerance*