

## DIE AUSWAHL SWISS WINE:

CHF/dl / Bout

### Die Weissen

#### **1 Altesse Gd Cru Blanc Ch. de Trévelin 2017**

7.00 46.00

Diese seltene Traube wird praktisch nur in der französischen Savoie und am Genfersee angebaut. Die Savoyer nennen es oft "Roussette", weil die Trauben erst reif sind, wenn sie einen roten Farbton angenommen haben. Strohgoldene Farbe, komplex aromatische Nase von weißen Blüten, kandierten Zitronen und Mangos, der Mund duftet intensiv nach Zitrusfrüchten und Gewürzen, passt wunderbar zu Terrinen, vegetarischen Gerichten, Seefisch, weißem Fleisch, und Käse.

#### **2 La Jouvence Merlot Vaudois Blanc de Noir 2018**

7.00 47.00

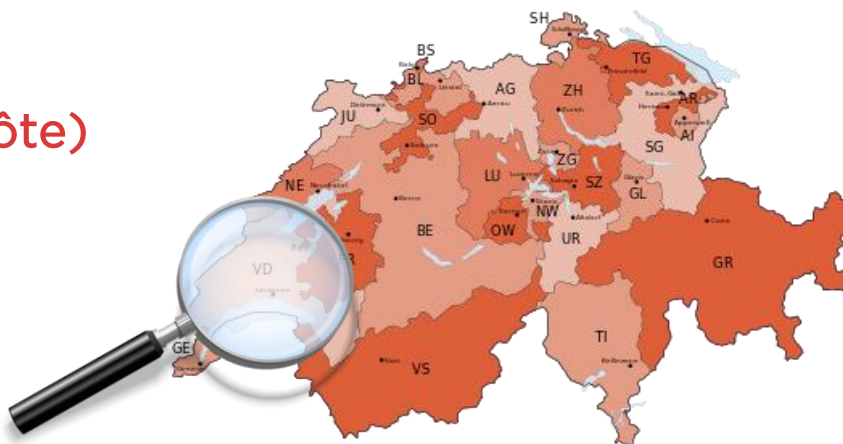
Seit vielen Jahren wird auf allen Gebieten Montet, Châtelard und Crochet ein umweltschonender Weinbau betrieben. Hellgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. Das Bouquet bietet zarte blumige, würzige und fruchtige Düfte (Mandarine, Mango und Pfirsich). Der Gaumen ist kräftig, mit viel Frische. Es passt perfekt zu Aufschnitt, gegrilltem Fleisch, Fisch und Schalentieren.

#### **3 Johanniter Dom. La Capitaine 2017**

8.00 54.00

Sorte resistent gegen Krankheiten aus der Kreuzung von Pinot Gris, Chasselas, Riesling und Seyve-Villard (alte französische Traube der Drôme). Mit kompakten Trauben mittlerer Größe werden wir mit einem leicht aromatischen Wein (Pfirsich, Zitrone, leicht würzig) belohnt. Und eine schöne Länge im Mund. Dieser Wein ist fruchtig und aromatisch, ideal für einen Aperitif oder zu Fondue, Fisch, Meeresfrüchten und asiatischer Küche

**KANTON :  
WAADT(la côte)**



### Die Roten

#### **4 Pinot Noir BIO bourgeois Château Pictet-Lullin 2018**

6.00 39.00

Das Château Pictet-Lullin befindet sich auf einem Hügel mit Blick auf den Genfer See und auf den Mont Blanc in einer privilegierten geografischen Lage. Dieses schöne Terroir produziert hochwertige Weine mit einer schönen Persönlichkeit. Das Weingut wird biodynamisch angebaut und ist aus kontrolliert biologischem Anbau. Lila Kleid, leicht lila. Nase von roten und schwarzen Früchten. Im Mund werden diese gleichen Aromen von Walderdbeeren, Lakritz und Gewürzen mit leicht gerösteten Noten übertragen. Es ist der ideale Partner für eine Vielzahl von Gerichten wie Terrinen, Pasteten, Prime Ribs, Lamm, Wachteln, Pilze und Weichkäse..

#### **5 Merlot 1<sup>er</sup> Gd Cru Dom. De Crochet 2015**

8.50 57.00

Wein aus einer Domäne von 10 ha, Pionier im Waadtländer Boden durch die Vielfalt seiner Rebsorte. Auf dem Gut wird seit vielen Jahren umweltfreundlicher Weinbau betrieben. Parzellenverfolgung der Fälligkeiten zur Wahl des Erntedatums, begrenzte Erträge im Weinberg. Seine Farbe ist tief granatrot, ein wunderschöner aromatischer Ausdruck, die Nase erinnert an weißen Pfeffer, Zeder und Lakritz auf frischen Düften von schwarzen Früchten, die mit Mineralität verflochten sind. Der Gaumen ist dicht mit einer Fülle, es wird perfekt zu einer Lammkeule, mariniertem Rindfleisch, Pilzen wie Trüffel passen.

#### **6 Malbec Dom. La Capitaine (Collection Agénor) 2015**

11.00 76.00

Malbec in Argentinien, Chile und Bordeaux oder Côt in anderen Regionen Frankreichs genannt. Es ist eine großzügige Sorte, die eine geringe Größe erfordert, um die Produktion einzuschränken. Später als beim Chasselas sollten Sie es nicht eilig haben, die Trauben von hoher Qualität zu ernten. 1 Jahr in französischen Eichenfässern gereift, liefert er dunkle Weine mit fruchtigen und würzigen Noten von Lorbeer, Brombeere, Kirsche und Stachelbeere. Es wird sehr gut ein Stück geschmortes Rindfleisch, Koteletts oder Lammkarree und Käse begleiten..

## LA SÉLECTION DE LA REGION

Unsere Weine per Glas (1dl) aus unserer Region « La Côte » in 3 Farben

<b>Weiss</b> : Chasselas « Desbiolles »	5.50	35.00
<b>Weiss</b> : Kerner de Claude Bezuchet à Founex	7.50	48.00
<b>Rosé</b> : Rosé de gamay de la Doye les frères Dutruy <b>bio Suisse</b>	5.20	34.00
<b>Rot</b> : Gamay Dom. De la Croix Yvan & Veronica Parmelin <b>bio Suisse</b>	6.00	38.00
<b>Rot</b> : Pinot noir « Les Fancous »	6.50	42.00

# TERROIR MENÜ

Vorspeise & Hauptspeise  
ODER Hauptspeise & Dessert 42.00  
Komplettes Menü 53.00

Saison Salat (V/L)

Tomaten Gaspacho und Basilikum,  
Mozarella di Buffala mit schwarzen  
Oliven(V,G)

Mit frischen Kräutern mariniertes Lachs aus  
dem Tessin, Kapernöl, knuspriges Brot und  
Tomatenemulsion, Zucchini Caviar(L)

Knusprige Ziegenkäse mit schwarzen  
Kräutern, gebratene Feigen mit  
Balsamico Essig

Rindfleisch, Gebäck mit schwarzen  
Oliven, eine leichte Crème mit  
Meerrettich und roten Früchten

Vorspeise 10.50

Eglifiletsfrikassee aus dem Wallis  
Pommes frites und Gemüse (G)

Gegrillter Rindlatz, Béarnaise sauce  
hausgemacht, Gemüse(G)

Artischocken Ravioli, Thymian Brühe nach  
Barigoulerart, dünne Streifen einer  
geräucherten Entenbrust (L)

Schweinebrust Confit, Marinade, zerstampfte  
Kartoffeln mit Schnittlauch (G,L)

Auberginen ravioli, Sonnengemüse,  
Ratatouille Bouillon(V,L)

Hauptgerichte 36.00

# CARTE

## VORSPEISE

Krabbe mit Ingwer und grüne Zitrone,  
Guacamole Avocado mit  
Grapefruitschaum(G) 20.50

Feine Torte mit gegrilltem Gemüse und  
Salzblüte, Tomaten Confit und Auberginen  
Caviar Mozarella di Buffala, Salat mit  
Bonito Essig 18.00

Barsch Tatar mit Estragon und Zitronen  
Confit, Granny Smith Gelee, Schlagsahne  
mit Algen (G) 23.00

Saison Salat (V/L) 14.00

Rinder Tatar mit Parmesan(G) 16.50

## HAUPTGERICHTE

Rinder Tatar mit Parmesan, Pommes  
Frites(G) 36.00

Swissburger mit Speck, gebratene  
Zwiebeln und Schweizer Käse 25.00

Entrecôte «Swiss Black Angus »,  
Béarnaise Sauce Pommes frites (G) 44.00

Iberisches Schwein «secreto» mariniert  
mit Honig und Sojasauce, gestampfte  
Kartoffeln mit Schnittlauch, Saisonales  
Gemüse(G/L) 42.00

Vitello tonnato Pommes Frites, Mesclun  
Salat mit Essig aus Thymianhonig(G) 39.00

Frische Egli Filets, Zitrone-Butteremulsion,  
Pommes frites und frischer Spinat (G). 39.00

Halbgekochter Thunfisch Albacore mit  
Salzblüte, Gemüse, Oliven Tapenade,  
Parmesan(G) 37.00

Langusten mit Koriander, Mango und  
Gurke mit Yuzu(G/L) 43.00

Penne 22.00

- Sauce bolognaise

- Sauce pesto (V) 21.00

## KÄSE UND DESSERTS

Käseplatte der Region	12.00
Café gourmand	12.00
Panna Cotta, Aprikosen Coulis aus dem Wallis, Rosmarincrumble	11.00
Schokoladen Brownie, Kokosmilch und Pistazie	12.00
Rote Früchte, Zitronierter Thymian Sirup, Hausgemachtes Eis mit Gruyere Crème, Schweizer Meringue (G)	13.00
Hausgemachte Crème Brûlée mit Tonkabohne	10.00

## SORBET UND EIS

Eisbecher Dänemark	12.00	Sorbet mit Alkohol (2 Kugeln, 2 cl)	16.00
Sorbet und Eis, zur Auswahl (Die Kugel)	3.50	Valaisan*: Aprikose Sorbet und Abricotine	
Vanilla, Pistazie, Mokka, Erdbeere,		Williamine*: Birne Sorbet und Williamine	
Schokolade		Colonel*: Zitrone Sorbet und Vodka	
Aprikose, Zitrone, Birne, Apfel		Calvados*: Apfel Sorbet und Calvados	
des Tages nach Anfrage		Général*: Vanille Eis und Whisky	

## DIE KINDERECKE

Chicken Nuggets, Pommes Frites*	12.00
Egli Filets Zitronen-Butteremulsion, Pommes Frites*	16.00
Hamburger, Pommes Frites*	12.00
Penne mit Tomatensauce	9.00

## DIE BRETTER

Hirschtrockenfleisch	19.50
Schweizer Käse	12.00
Wurst (Hirschtrockenfleisch, Wildschwein Rohschinken, trockener Speck aus dem Wallis, Pferdewurst)	22.00
Wurst und Käse	24.00

G : GLUTENFREI    V : VEGETARIER    L : LAKTOSEFREI  
 « Liebe Gäste, unser Team informiert Sie gerne über alle Lebensmittel,  
 die zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten führen können. »

Herkunft von Frischfleisch und Fisch  
 Ente: Frankreich - Lamm: Schweiz - Rind: Schweiz - Kalb: Schweiz - Schwein : Spanien  
 Krebse: Schweiz - Langusten: Dänemark - Seebarsch: Frankreich - Thun: Indischen Ozean, Sri Lanka - Egli: Irland, Estland

« Die auf dieser Karte vorgeschlagenen  
 Gerichte, und die nicht mit einem Sternchen (\*) hinterlegt sind, sind völlig ab unbearbeiteten und natürlichen Produkten ausgearbeitet,  
 nach den Kriterien des „Label“ Hausgemacht; vom Romande Bund festgelegt, von Gastroschweiz,  
 die Woche des Geschmacks und Slow Food»