



Johann et sa brigade composent les mets au gré des saisons,
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.
La carte est changée environ dix fois par année

Laetitia et son équipe vous accueillent chaleureusement,
vous conseillent avec plaisir sur les accords mets et vins.
Nous vous renseignons également sur les différents allergènes
que peuvent contenir nos plats

Nous vous souhaitons un magnifique moment en notre compagnie,

Laetitia et Johann Stauffacher



ENTREES

Salade de saison ou salade mêlée	9 -13 50
Salade de Doucette de Môtier Œufs, croûtons et jambon cru de sanglier	18
Terrine de chamois au marc de Traminer du Vully	27
Délices de canard et sa crème de courge	32
Cuisses de caille grillées Fregola aux bolets cèpes	28

POISSONS

Filet de sandre du lac grillé au beurre blanc Figues et raisins confits	48
Filets de perches du lac de Morat meunières Pommes nature ou frites maison	36 - 46

VIANDES DE CHASSE

Rack de cerf à la moutarde gros grains	54
Tournedos de filet de lièvre aux aïrelles	48
Selle de chevreuil, en deux services (dès 2 personnes)	72 p.p.
Assiette du mauvais chasseur	36

*Tout nos plats sont accompagnés d'une garniture automnale
et spätzli maison*

VIANDE

Faux filet de porc "Grand cru" et son jus Fregola Sarde aux bolets cèpes	52
---	----

MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Filets de perche du lac au verjus du Vully
Salade de choux blanc vigneronne

Escalope de ris-de-veau au Porto
Fèves aux lardons

Suprême de caille aux cèpes
Déclinaison de courge

Filet de chevreuil "Grand Veneur"
Garniture automnale

Plateau de fromages
dès 14.-

Entremets poire - chocolat
Sorbet maison

1 entrée (sans fromages)	98	Accompagnement vins	30
2 entrées (sans fromages)	123	Accompagnement vins	40
Complet (sans fromages)	143	Accompagnement vins	50
Plateau de fromages	dès 14	Accompagnement vins	10

FROMAGES

Plateau de fromages	dès	14
---------------------	-----	----

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille		11
---------------------------	--	----

Sorbet Vieille Prune ou pomme verte Calvados		12
--	--	----

Meringues glacée maison		
Pruneau et vanille		15

Moelleux au chocolat		
Glace à la vanille de Madagascar		15

Coupe vermicelles		14
-------------------	--	----

Dôme à la pêche et son sorbet		15
-------------------------------	--	----

Boule de glace et sorbet	La boule	4
--------------------------	----------	---

Demandez-nous les parfums	crème	1 ⁵⁰
---------------------------	-------	-----------------

Provenances

Perche, Sandre, Porc, ris-deveau et Bœuf - Suisse

Caille, canard - France

Chevreuril, Cerf, chamois et Sanglier - Europe

Lièvre - Argentine