



LES SALADES CHF

	½ Port. / 1 Port.
Salade pommée	8.00
Salade mêlée	9.50
Grande salade mêlée avec œuf bio	16.50
Salades de doucette, lardons et œuf bio	12.00 / 17.00
Salade de poulet au curry garnie de fruits	16.00 / 23.00
Salade de saison avec filets de féra frits et mayonnaise (Période protection du 15.10 à début décembre)	18.50 / 26.00
Salade de saison avec filets de perche frits et mayonnaise	22.00 / 34.00
Salade verte avec crevettes Black Tiger et sauce au chili douce	22.00 / 35.00
Emincé de foie de veau aux herbes sur feuilles de salade, dressing au balsamique	18.50 / 26.00
Mozzarella Burrata et tomates dattarino sur roquette	18.00 / 25.00

ENTRÉES

	½ Port. / 1 Port.
Tartare de bœuf avec toasts et beurre	19.50 / 32.00
Foie gras de canard grillé avec abricots à la vanille	19.50
Huîtres fraîches avec pain noir et citron	la pièce 3.50

LES POTAGES CHF

Crème de tomates	9.00
Consommé Célestine	9.50
Crème au vin de Gléresse et feuilleté	10.00
Potage de poisson du lac de Biemme au safran	11.00
Bisque de homard au cognac	13.50

COIN VEGETARIEN

	½ Port. / 1 Port.
Spaghetti, sauce tomate bio et pistou	15.50 / 19.50
Spätzli au séré, sauce à la crème et légumes	19.00 / 26.00
Cornettes au fromage d'Appenzell Compote aux pommes	16.50 / 19.50
Fruits au curry en couronne de riz aux amandes	17.00 / 22.50
Oeuf bio au plat sur épinards à la crème et croquettes maison	18.00 / 23.00
Assortiment de fromages au lait cru avec rösti	19.50 / 26.00

LE FILET DU PECHEUR

	½ Port. / 1 Port.
Filets de féra frits 150gr. / 250gr. avec mayonnaise et pommes nature (Période protection du 15.10 à début décembre)	25.00 / 32.00
Filets de perche frits 150 gr. / 250gr. avec mayonnaise et pommes nature	29.00 / 37.00
Filets de perche meunière 150gr. / 250gr. beurre noisette, citron et pommes nature	29.00 / 37.00
Crevettes Black Tiger sur choucroute à la crème et pommes nature	29.00 / 37.00
Spaghetti avec poulpe grillé, ail, tomates et chili	23.00 / 29.00



PLATS PRINCIPAUX, VIANDE ET VOLAILLE CHF

	½ Port. / 1 Port.
Cornettes avec viande hachée de bœuf et compote de pommes	19.50
Trippes en sauce tomate, pommes nature	19.00
Langue de bœuf, sauce aux câpres, purée de pommes de terre	22.50
Bœuf braisé au merlot et purée de pommes de terre	29.00
Emincé de poulet, sauce au curry jaune en couronne de riz garni de fruits	19.50 / 28.50
Coquelet Diabolo avec pommes frites (35 minutes)	28.00
Emincé de foie de veau, sauce aux herbes, balsamique et rösti	32.00
Emincé de veau zurichoise, rösti	27.00 / 35.00
Paillard de veau 140gr. pommes frites	32.00
Escalope viennoise avec citron et pommes allumettes	26.00 / 34.00
Entrecôte de bœuf d'Argentine beurre aux fines herbes et pommes frites	39.00
Filet de bœuf avec beurre aux fines herbes légumes et pommes frites	46.00
Filet de bœuf Stroganov avec tagliolini	45.00

MENU BRASSERIE DE LA TERRE CHF

Foie gras de canard grillé avec abricots à la vanille	
Bœuf braisé avec purée de pomme de terre	
Fromage de notre affineur Christoph Bruni ou	
Crème brûlée	50.00

MENU BRASSERIE DE L'EAU

Potage de poisson au safran	
Crevettes Black Tiger sur choucroute à la crème et pommes nature	
Fromage de notre affineur Christoph Bruni ou	
Gâteau au chocolat avec glace à la crème acidulée	50.00

TARTES FLAMBEES

Alsacienne crème fraîche, lardons, oignons	17.00
Fiorentina crème fraîche, lardons, oignons, épinards et oeuf	18.00
Le piment crème fraîche, oignons, tomates séchées, chili et romarin	17.00
Hawaii Crème fraîche, jambon et ananas frais	18.00
Mediterrano crème fraîche, tomates dattarino, roquette et mozzarella	18.00



DANS NOS PRIX LA TVA DE 8% EST INCLUSE