



## Entrées

Vorspeise

<b>Salade verte</b> ( <i>Grüner Salat</i> ) .....	6.50
<b>Salade mêlée</b> ( <i>Gemischter salat</i> ) .....	8.50
<b>Grande salade mêlée</b> ( <i>Grosser gemischter Salat</i> ).....	15.-
<b>Velouté de légumes du moment</b> ( <i>Gemüsesuppe</i> ) .....	9.-
<b>Papeton d'aubergines et son coulis de tomate</b> ( <i>Auberginen und Tomaten</i> ).....	14.-
<b>Escalope de foie gras poêlé</b> ( <i>Gebratene Gänseleber</i> ).....	28.-
Pommes granny Smith, toast confiture d'oignons rouge et de figue <i>Granny-Smith-Äpfel, Toast, Zwiebel und Feigenmarmelade</i>	

## Grandes salades

Grosser Salat

<b>Salade jurassienne</b> ( <i>Jura Salat</i> ) .....	21.-
Tête de moine, lard grillé, saucisse sèche, croutons, œufs dur <i>Tête de Moine, gegrillter Speck, getrocknete Wurst, Croutons, gekochte Eier</i>	
<b>Salade césar</b> ( <i>Cesar Salat</i> ).....	20.-
Lamelles de poulet, tomates, croutons, copeaux de parmesan, sauce César <i>Hühnchenstreifen, tomaten, croutons, parmesanstücke, Cesar sauce</i>	
<b>Salade Italienne</b> ( <i>Italienischer Salat</i> ) .....	24.-
Burrata, jambon cru, tomates, basilic, copeaux de parmesan <i>Burrata, Schinken, Tomaten, Basilikum, Parmesanstücke</i>	
<b>Salade de chèvre chaud en feuille de brick</b> ( <i>Warmer Ziegenkäsesalat</i> ).....	21.-



## *Plats*

### *Hauptgericht*

#### *Nos viandes (Unser fleisch)*

<b>Tataki de bœuf</b> ( <i>Rindfleisch-tataki</i> ) .....	<b>37.-</b>
<b>Tartare de bœuf</b> ( <i>Rindertatar</i> ) .....	<b>35.-</b>
<b>Entrecôte de bœuf Suisse</b> ( <i>Rindersteak</i> ) .....	<b>38.-</b>
<b>Filet de bœuf Suisse</b> ( <i>Rinderfilet</i> ) .....	<b>48.-</b>
<b>Suprême de volaille jaune</b> ( <i>Gelbes Geflügel</i> ) .....	<b>32.-</b>
<b>Filet mignon de porc aux morilles</b> ( <i>Gebratene Gänseleber</i> ).....	<b>35.-</b>
<b>Burger de la Clef</b> .....	<b>25.-</b>

Bœuf, emmental des Reussilles, oignons confits, tomates, salade, sauce burger maison  
*Rindfleisch, Emmentaler, kandierte Zwiebeln, Tomaten, Salat, hausgemachte Burgersauce*

#### *Nos sauces (Unsere Saucen):*

Café de Paris, poivre vert, bolets, morilles  
*Cafe de Paris, grünes Pfeffer, Steinpilze, Morcheln*

#### *Nos poissons (Unsere Fische)*

<b>Tartare de saumon exotique</b> ( <i>Exotisches Lachstatar</i> ) .....	<b>36.-</b>
Avocat, mangue, échalotte, ciboulette, citron, huile d'olive, piment d'Espelette <i>Avocado, Mango, Schalotte, Schnittlauch, Zitrone, Olivenöl, Espelette-Pfeffer</i>	
<b>Friture de carpe</b> ( <i>Gebratener Karpfen</i> ).....	<b>29.-</b>
<b>Filets de truite meunière</b> ( <i>Meuniere-Forellenfilets</i> ).....	<b>29.-</b>
<b>Pavé de saumon</b> ( <i>Lachssteak</i> ) .....	<b>28.-</b>

#### *Nos accompagnements (Unsere Begleitungen):*

Légumes, frites maison, pâtes, riz  
*Gemüse, Pommes, Pasta, Reis*



### Nos pâtes (*Unsere Pasta*)

**Wok de linguines aux gambas** (*Linguine-Wok mit Garnelen*) ..... 32.-

**Wok de linguines aux légumes** (*Linguine-Wok mit Gemüse*) ..... 19.-

**Penne rigatoni au pesto** (*Penne Rigatoni mit Pesto*) ..... 24.-

Burrata et Parmesan

*Burrata et Parmesan*

### Pour les enfants (*Für die Kinder*)

**Spaghetti sauce tomate** (*Spaghetti mit Tomatensauce*) ..... 10.-

**Spaghetti carbonara** ..... 12.-

**Wings de poulet** (*Hähnchenflügel*) ..... 13.-

## *Desserts*

### *Nachspeisen*

**Café gourmand** (*Gourmet Kaffee*) ..... 14.-

**Sélection de fromages des Reussilles** (*Käsesortiment von Reussilles*) ..... 16.-

Fruits secs, confiture du moment

*Trockenfrüchte, aktuelle Konfitüre*

**Tarte aux pommes et glace vanille** (*Apfelkuchen mit Vanilleeis*) ..... 12.-

**Tiramisu** ..... 11.-

**Crème brûlée** ..... 10.-

**Fondant au chocolat** (*Schokoladenfondant*) ..... 11.-

**Glaces et sorbets au choix** (*Eiscreme und Sorbets nach Wahl*)