

## VORSPEISEN

Kleine grüner Salat 🌿🌾🥛	6.50
Griechischer Salat 🌾	15.00/28.00
<i>Tomaten, grüne Paprika, Gurken, rote Zwiebeln, PDO Feta, Kalamata Oliven, Oregano</i>	
Kalte Suppe 🌿	16.00
<i>Rote Bete, Himbeeren, frischer Ziegenkäse</i>	
Rotes Thunfischherz-Tataki 🌾🥛	21.00
<i>Sesamsauce, gemischter Salat</i>	
Vitello Tonnato 🌾🥛	19.00/36.00
<i>Kalbsnuss, Thunfischsauce, Sardellen, Kapern</i>	

## HAUPTGERICHTE

Ravioli del plin mit Pesto 🌿	24.00
<i>Butter und Salbei, geriebener Ziegenkäse aus Lignières</i>	
Sacchetti mit fünf Fleischsorten	26.00
<i>Rindfleisch, Schweinefleisch, Mortadella, roher und gekochter Schinken, Creme aus Parmigiano Reggiano DOP</i>	
Eggplant Parmigiana 🌿	28.00
<i>Arugula, pine nuts</i>	
Fisch vom See oder Meer 🌾	
<i>je nach Verfügbarkeit</i>	
Mehlgebäckene Egli-Filets (200gr.) 🌾	41.00
<i>Haselnussbutter, Zitrone</i>	
Simmentaler Rinder-Entrecôte, am Knochen gereift (230gr.) 🌾	48.00
<i>Café de Paris Butter</i>	
Rindstatar (200gr.) 🌾	38.00
<i>Sils-Brot-Toast oder hausgemachte Pommes frites</i>	
Lammkarree 🌾🥛	39.00
<i>Cornaux Austernpilze, reduzierter Lammjus</i>	

*Alle unsere Fleisch- und Fischgerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert:  
Hausgemachte Pommes Frites, Petersilienkartoffeln, Gratin Dauphinois, Reis oder saisonales  
Gemüse*

## DESSERTS

Trio aus gereiften Käsesorten 🌾	15.00
<i>Aktuelle Auswahl</i>	
Key Lime Pie	11.00
<i>Limette, Kondensmilch, Baiserhaube</i>	
Rum-Baba	14.00
<i>Vanille-Schlagsahne, Passionsfrucht, Mandel-Tuile, Rhum Trois-Rivières</i>	
Aprikosen Pavlova 🌾	12.00
<i>Vanille-Blätterteigcreme, Aprikosenpüree, frische Aprikosen, Vanilleeis, Madagaskar-Vanille-Schlagsahne</i>	
Eis und Sorbets des Tages	pro Kugel 3.90
Gourmet-Kaffee	15.00
<i>Vierlei Mini-Gebäck, Wahlweise Kaffee</i>	

## KINDER BIS 12 JAHRE

*Halbe Portionen zum halben Preis erhältlich*

Vitello tonnato, Egli-Filets, Teigware, Lammfilet

*Hinweise: Rind, Kalb, Schwein: Schweiz | Simmentaler Rind: Neuenburg/Bern | Lamm: Australien | Egli: Aufzucht in Frankreich, Filetierung in der Schweiz | Roter Thunfisch: Pazifischer Ozean | Seefisch: Neuenburg | Meeresfisch: Bretagne, Frankreich*

Vegetarisch 🌿 Glutenfrei 🌾 Laktosefrei 🥛  
Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer

## KAFFEES UND SCHOKOLADEN

Ristretto, Espresso, Kaffee	4.00
Doppelter Espresso, Cappuccino, Kaffee Macchiato, Kaffee Latte	4.90
Wiener Kaffee	4.90
heiße Schokolade	4.50

## TEES & AUFGÜSSE

<b>Im Beutel, 30cl Tasse</b>	4.00
<i>English Breakfast, Earl grey, China green, Minze, Darjeling</i>	
<b>Lose Blätter, 60cl Teekanne</b>	6.50

## ERFRISCHUNGEN

### Mineralwasser

Henniez blau 33cl, 50cl, 1l	4.20	5.40	9.80
Henniez grün 33cl, 50cl, 1l	4.20	5.40	9.80
Badoit, 50cl			5.50

### Limonaden

Fizzy Orange, Himbeere, Zitrone 35cl	4.90
Rivella rot, blau 33cl	4.90
Coca-Cola, zero 33cl	4.60
Chinotto	5.40

### Fruchtsaft

Walliser Aprikosen, Williamsbirne, Orange, Tomate 20cl	4.60
Mont-Vully Apfelsaft 30cl	4.80

### Eistee

Eistee Zitrone 30cl	4.20
Earl Grape, Hausgemachter Eistee 30cl	4.90
<i>Earl grey, Trauben, Holunderblüteu</i>	

## BIEREN

Unsere Auswahl an La Vouivre Bieren, Cortailod

Vom Fass	30cl	50cl
La B'Art	5.50	7.50

### Flasche 33cl

La Vouivre Ambrée		7.00
La Dorée		7.00
La Weise		7.00
La Vouipa IPA Blonde		7.00

## OFFENE WEINE

	1dl
Chasselas, Neuchâtel, im Liter <i>Maison Carrée, Auvernier</i>	4.00
Pinot Gris, Neuchâtel <i>Roger Sandoz, La Coudre</i>	6.80
Entre-deux-Mers <i>Les Arromans, Sauvignon, Bordeaux (F)</i>	6.60
Cuvée Tradition Brut <i>Maison Mauler, Môtiers</i>	9.00
Spumante, Blanc de noirs, metodo classico 2013 <i>Azienda agricola Foglino 7, Castel Boglione, Italie</i>	10.00
Œil de Perdrix, Neuchâtel <i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier</i>	6.40
Pinot noir, Neuchâtel <i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier</i>	6.40
Assemblage von Gamaret und Garanoir <i>Bonvillars AOC, Keller, Vaumarcus</i>	6.20

## AKTUELLE WEINAUSWAHL

	1dl	75cl
Non-filtré (Naturtrüber Wein) <i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier 2022</i>	5.50	38.00
Chardonnay im Holz gereift <i>Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier 2019</i>	7.80	54.00
Gamaret im Holz gereift <i>Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier 2020</i>	8.00	56.00
Roero, cuvée Vigna di Lino 2019 <i>Cascina Val del Prete, Priocca, Italien</i>	8.90	62.00

## KÜHLE GETRÄNKE

Henniez grün/blau, 33cl	4.20
Henniez grün/blau, 50cl	5.40
Henniez grün/blau, 100cl	9.80
Badoit, 50cl	5.50
Coca-Cola/Coca-Cola Zero, 33cl	4.60
Rivella rot/blau, 33cl	4.90
Limonade, 30cl	4.20
Eistee, 20cl/30cl/50cl	3.50/4.20/6.50
Schweppes Tonic	4.60
Chinotto	5.40
Ingwerbier	5.90
Sirupe, 20cl/30cl	3.80/4.50
Bio-Apfelsaft von Le Vully, 30cl	4.80
Granini-Saft, 20cl	4.60
<i>Pfirsich, Birne, Tomate</i>	

## HEISSGETRÄNKE

Ristretto, Espresso, Kaffee	4.00
Doppelter Espresso, Cappuccino, Kaffee Macchiato, Kaffee Latte	4.90
Tee	4.00
<i>English Breakfast, Earl grey, China Grüner Tee, Minze, Darjeling</i>	
Kräutertee	4.00
<i>Vervene, Kamille, Linde</i>	
Hausgemachte heiße Schokolade	4.30
Wiener Kaffee	5.70

## FASSBIERE

30CL 50CL

Kronenbourg 1664	5.50	7.50
------------------	------	------

## FLASCHENBIERE

33CL

La Vouivre Dorée, Goldbier	7.90
La Vouivre Ambrée, Amberbier	7.90
L'Avenir IPA	6.50
L'Avenir Elan, Weißbier	6.50
Westmalle IPA 7	7.90
Westmalle Triple	7.90

## APERITIFS

Hugo	12.50
<i>Holunderblütenlikör, Mauler</i>	
Spritz Apérol	10.80
<i>mit Mauler, Alpes et Lac Stil</i>	
Moscow Mule	12.50
<i>Ingwer, Wodka, Limonade</i>	
Negroni	15.50
<i>Wermut, Campari, Gin</i>	
Absinthe, 2cl	5.80
<i>La Valote Martin, l'Originale, 72%</i>	
Absinthe, 2cl	5.80
<i>La Valote Martin, Nirvana, Cuvée Prestige, 65%</i>	
Vermouth Pregioto, 4cl	7.80
<i>Carpano, Antica formula dal 1786, 16.5%</i>	

## OFFENE WEINE

1dl.

Chasselas, Neuchâtel, im Liter	4.00
<i>Maison Carrée, Auvernier</i>	
Pinot Gris, Neuchâtel	6.80
<i>Roger Sandoz, La Coudre</i>	
Entre-deux-Mers	6.60
<i>Les Arromans, Sauvignon, Bordeaux (F)</i>	
Cuvée Tradition Brut	9.00
<i>Maison Mauler, Môtiers</i>	
Œil de Perdrix, Neuchâtel	6.40
<i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier</i>	
Pinot noir, Neuchâtel	6.40
<i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier</i>	
Assemblage von Gamaret und Garanoir	6.20
<i>Bonvillars AOC, Keller, Vaumarcus</i>	

## WEINE DES MOMENTS

1 DL 75CL

Non-filtré (Naturtrüber Wein)	5.50	38.00
<i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier, 2022</i>		
Chardonnay im Holz gereift	7.80	54.00
<i>Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier 2019</i>		
Gamaret im Holz gereift	8.00	56.00
<i>Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier, 2020</i>		