

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

TRUITE SAUMONÉE
MI-CUIT DE RUBIGEN

CRESSON | CHAMPIGNON DU
HÊTRE | CHAMPAGNE | HERBES |
BRIOCHE AU SAFRAN

ET | OU

SOUPE BICOLORE AU VIN
BLANC & À L'AIL DES OURS

PRALINÉ DE POULET SUPRÊME

EMINCÉ DE VEAU
À LA ZURICHOISE 2.0

FILET DE VEAU | CHAMPIGNONS |
POMMES DE TERRE |
LÉGUMES DE PRINTEMPS

PRÉ-DESSERT

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

VARIATION

FRAISE | RHUBARBE |
YAOURT | CAMPARI

VOS OPTIONS

MENU À 3 PLATS 99

MENU À 4 PLATS 114

MENU À 5 PLATS 129

LE VOYAGE DU VIN D'OLI

POUR ACCOMPAGNER VOTRE
MENU, NOUS VOUS PROPOSONS
NOTRE «VOYAGE DU VIN» SOI-
GNEUSEMENT HARMONISÉ À
CHAQUE PLAT

“VOYAGE DU VIN” 3 PLATS 45

“VOYAGE DU VIN” 4 PLATS 55

“VOYAGE DU VIN” 5 PLATS 65



CARTE DES METS

APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 12 | 19
PARMESAN | PERSIL

ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14
VINAIGRETTE MAISON

ASPERGES BLANCHES 21
BURRATA | OIGNON DE PRINTEMPS |
SALSA VERDE
AVEC JAMBON CRU IBÉRIQUE +7

SOUPE PRINTANIÈRE AUX ÉPINARDS 15
FROMAGE BLANC

SOUPE BICOLORE AU VIN BLANC &
À L'AIL DES OURS 16
PRALINÉ DE POULET SUPRÊME

TARTARE DE VEAU AUX MORILLES 29 | 44
ESPUMA | JAUNE D'OEUF | BOULE DE BÉLÉP |
BRIOCHE AU SAFRAN

TRUITE SAUMONÉE MI-CUIT
DE RUBIGEN 30
CRESSON | CHAMPIGNON DU HÊTRE |
CHAMPAGNE | HERBES | BRIOCHE AU SAFRAN

FOIE GRAS DE CANARD RÔTI 32
POMME | VIN CUIT | VANILLE

RISOTTO & PÂTES

RISOTTO PRINTANIER AUX MORILLES 27 | 38
AIL DES OURS | ASPERGES | PETITS POIS |
OIGNONS DE PRINTEMPS | CRÈME FRAÎCHE

RAVIOLIS FARCIS À LA RICOTTA &
AUX POIREAUX DE PRINTEMPS 32 | 39
BARBE DE MOINE | FÈVES |
MOUSSE AU PARMESAN

PLATS

POISSON SELON RECOMMANDATION 48
PRALINÉ DE RIZ AUX HERBES DU VULLY |
PETITS POIS | POIS MANGE-TOUT |
SAUCE AUX HERBES

FILET DE BAUDROIE 49
PATATE DOUCE | AGRUMES | JEUNE FENOUIL |
SAFRAN

BURGER DE BOEUF 32
BURGER VÉGÉTARIEN AU QUINOA 29
FRITES DE PATATE DOUCE

«KÄSEREI» CORDON BLEU 39
POMMES RISSOLÉES | LÉGUMES DU MARCHÉ

RAGOÛT DE JOUE DE BOEUF 49
POLENTA BLANCHE DU TESSIN | HARICOTS³

EMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE 2.0 63
FILET DE VEAU | POMMES DE TERRE |
CHAMPIGNONS | LÉGUMES DE PRINTEMPS

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE TONKA | SÉSAME

CRÈME BRÛLÉE 17
GLACE FIOR DI LATTE | BAIES

BEACH MOUNTAIN 18
ANANAS | COCO | YUZU

VARIATION 18
FRAISE | RHUBARBE | YAOURT | CAMPARI

GLACES & SORBETS 6
VANILLE | CHOCOLAT | CAMEL | PISTACHE
FRAISE | CITRON | FRUIT DE LA PASSION

BUFFET DE FROMAGES 25
UNIQUEMENT LE SOIR | SUR ASSIETTE À MIDI

RECOMMANDATION DE VIN D'OLI 1DL

BLANC

PINOT GRIS VULLY 6.90
CAVE DES MARNES

ROUGE

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARNES

PROVENANCES

PORC : SUISSE | MORAT
VEAU : SUISSE
POULET : SUISSE
BOEUF : SUISSE
JAMBON CRU IBÉRIQUE : ESPAGNE
TRUITE SAUMONÉE : SUISSE | RUBIGEN
POISSON SELON RECOMMANDATION : SUISSE | MORAT
BAUDROIE : ISLANDE
FOIE GRAS DE CANARD : FRANCE
FROMAGE : SUISSE & FRANCE
OEUF : SUISSE
POMMES DE TERRE : SUISSE | FRIBOURG