

LES ENTRÉES

Buffet de salades	<i>petit</i>	CHF	9.50
Salatbuffet	<i>grand</i>	CHF	16.50
Salad bar			
			Sans gluten/lactose sur demande
Salade verte		CHF	8.00
Grüner Salat			
Green Salad			
			Sans gluten/lactose sur demande
Salade mêlée	<i>petite</i>	CHF	9.50
Gemischter Salat	<i>grande</i>	CHF	18.00
Mixed Salad			
			Sans gluten/lactose sur demande
Melon et jambon cru	<i>petit</i>	CHF	14.00
Melone mit Rohschinken	<i>grand</i>	CHF	21.00
Melon and raw ham			
			Sans gluten/lactose sur demande
Salade campagnarde	<i>petite</i>	CHF	15.00
Salade verte, tomates, œuf, lardons et croûtons	<i>grande</i>	CHF	21.50
Grüner Salat mit Croutons und Speckwürfel, Ei & Tomato			
Green salad with croutons and bacon, eggs and tomatoes			
			Sans gluten/lactose sur demande
Rillettes de truites à l'aneth et citron		CHF	15.00
Forellenrillettes mit Zitrone und Dill verfeinert			
Troute rillettes with lemon and dill			
Carpaccio de bœuf	<i>petit</i>	CHF	18.00
À l'huile de truffes	<i>grand</i>	CHF	25.00
Rinds-Carpaccio mit Trüffelöl			
Carpaccio of beef with truffles oil			
			Sans gluten/lactose sur demande
Tomates et Mozzarella « Caprese »	<i>petit</i>	CHF	13.00
Tomaten und Mozzarella	<i>grand</i>	CHF	19.50
Tomatoes and Mozzarella			
			Sans gluten/lactose sur demande
Saumon fumé servi avec toasts	<i>petit</i>	CHF	18.00
Geräucherter Lachs mit Toast serviert	<i>grand</i>	CHF	25.00
Smoked salmon served with toasts			
			Sans gluten/lactose sur demande
Salade végétarienne gourmande	<i>petite</i>	CHF	18.50
Salade verte, tartare de légumes sur toast, œuf, groseilles, dès de pommes, noix	<i>grande</i>	CHF	26.00
Grüner Salat, Gemüsetartar auf Toast, Ei, Apfelwürfel, Nüsse			
Green salad, vegetable tartare on toast, egg, apple, nuts			
			Sans gluten/lactose sur demande
Salade Bourg-Ville	<i>petite</i>	CHF	19.00
Salade verte, saumon fumé, œuf, olives, tomates, feta, oignons rouges	<i>grande</i>	CHF	27.50
Grüner Salat, geräucherter Lachs, Ei, Oliven, Tomaten, Feta			
Green salad, Smoked salmon, egg, olives, tomatoes, feta			
			Sans gluten/lactose sur demande
Salade de chèvre chaud	<i>petite</i>	CHF	18.00
Salade verte sauce au miel, Chèvre sur une tranche de pomme entourée de lard			
Grüner Salat an Honigsauce mit warmen Ziegenkäse auf Apfelbeet mit Speck umrandet			

Green salad on honey sauce with Goat cheese on apple and bacon

Sans gluten/lactose sur demande

grande

CHF

26.00

LES SPÉCIALITÉS DE VIANDE

La souris (300gr, avec os) (*)

CHF

37.50

Lammkeule (mit Knochen)

Lamb gigot (with bone)

Sans gluten/lactose sur demande

Filet d'agneau (*)

CHF

39.50

Lammfilet

Lamb filet

Sans gluten/lactose sur demande

Brochette d'agneau (*) flambée

CHF

42.00

Lammspiess flambiert

Lamb skewer flambé

Sans gluten/lactose sur demande

Le rack BOURG-VILLE (*)

CHF

44.00

Lamm Koteletten „Bourg-Ville“

Lamb rack „Bourg-Ville“

Sans gluten/lactose sur demande

Le DUO d'agneau (*) souris et rack (2 personnes) CHF 46.00 p.p.

Lamm DUO mit Koteletten „Bourg-Ville“ und „Gigot“

DUO of Lamb; rack „Bourg-Ville“ and gigot

Sans gluten/lactose sur demande

Cou de porc grillé (+)

CHF

19.50

Schnitzel vom Schweinehals grilliert

Grilled Pork escalope

Sans gluten/lactose sur demande

Escalope de poulet (+)

CHF

21.50

Pouletbrust

Chicken breast

Sans gluten/lactose sur demande

Médailles de bœuf (+) épices du gd St. Bernard CHF 35.00

Rinds Medaillons

Beefsteak

Sans gluten/lactose sur demande

Entrecôte de bœuf (+)

200g

CHF

41.00

Rinds Zwischenrippenstück

300g

CHF

49.00

Beef Entrecôte

Sans gluten/lactose sur demande

Brochette de bœuf flambée, Sauce du chef CHF 42.00

Rinds Speiss flambiert,

Beef skewer flambé

Sans gluten/lactose sur demande

(+) Servi avec beurre café de paris, Serviert mit Kräuterbutter, with Herbs butter.

(*) Servis avec sauce thym & ail, mit Haussauce, Served with home made sauce.

SAUCE MAISON

Sauce au thym et à l'ail 4.-
Thymian - Knoblauchsauce
Sauce with thyme and garlic

Agneau Nouvelle-Zélande et Australie
Bœuf Suisse
Poulet Suisse
Porc Suisse
Perches Est d'Europe
Saumon Norvège
Truite Europe, France

Provenance de la viande et poissons

LES PLATS ESTIVAUX

Roastbeef froid avec sauce tartare et frites CHF 28.00

Roastbeef mit Tartar-sauce und Pommes Frites
Roast beef with tartar sauce and French fries

Sans gluten/lactose sur demande

Tartare de bœuf avec toast et frites

Rinds - Tartar mit Toast und Pommes Frites
Tartar of beef with Toast and French fries

CHF 34.00

Sans gluten/lactose sur demande

Filets de perches, sauce tartare et frites

Egli filet, Tartare sauce und Pommes Frites
Perch fillet, tartar sauce, French fries

CHF 35.00

Sans lactose sur demande

Sur réservation uniquement - Nur auf Reservation -Resevation obligation

Gambas entier

Ganze Gambas und Pommes Frites
King prawns, French fries

CHF 29.00

Sans lactose sur demande

LES PLATS VEGETARIEN

Assiette de légumes avec garniture à choix CHF 17.00

Gemüseteller mit Beilage nach Wahl
Plate of vegetable with rice or noodles

Sans gluten/lactose sur demande

Nouilles au saumon à la crème

Nudeln mit Lachs an Kremsauce
Noodles with salmon on creamy sauce

CHF 19.50

Nos plats principaux sont accompagnés de légumes et d'une garniture à choix :

Unsere Hauptspeisen werden mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert:
All our main dishes are served with vegetable and a choice of:

Gratin de pommes de terre	Kartoffel-Gratin	Gratin of potatoes
Pommes Frites	Pommes Frites	French fries
Riz Basmati	Basmati Reis	Basmati rice
Tagliatelles au beurre	Butternudeln	Noodles
Qu'avec des salades	Fitnesssteller	With salad only

TVA et service sont inclus dans les prix.

Sur demande nos collaborateurs vous donneront volontiers
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou

Sans gluten/lactose sur demande
Avec l'œuf pasteurisé

DES 2 PERSONNES

Servie avec salade et Frites ou Riz

5 sauces maisons, oignons, cornichons, épis de maïs



Fondue CHINOISE (bouillon) (Bœuf coupé en rouleau) Fondue Chinoise mit Salat, Rindfleisch in Rollen, Bouillon Fondue broth, thin slices of beef, with a salad	à volonté	CHF	38.00
Fondue BACCHUS (bouillon et vin) (bœuf coupé en rouleau) Fondue Bacchus mit Salat Rindfleisch in Rollen, Bouillon und Wein Fondue broth and win, thin slices of beef, with a salad	à volonté	CHF	39.00
Fondue VIGNERONNE (bouillon et vin) (bœuf coupé en émincé)	200gr 300gr	CHF CHF	39.50 44.50
Winzer Fondue, Salat Rindfleisch in Stücken, Bouillon und Wein Fondue broth and win (beef) with a salad			
Fondue du BERGER (bouillon) (agneau et bœuf coupé en émincé)	200gr 300gr	CHF CHF	39.50 44.50
Hirten Fondue, Bouillon, Lamm und Rindfleischstücken) Salat Fondue Broth (beef & lamb) with a salad			
Fondue BOURG-VILLE (bouillon et vin) (agneau, bœuf et poulet coupé en émincé)	200gr 300gr	CHF CHF	39.50 44.50

*Fondue Bourg-Ville Bouillon und Wein, Lamm und Rind- und Putenfleischstücken) Salat
Fondue Bourg-Ville, broth with wine (chicken, beef & lamb) with a salad*

Fondue BORDILLONNE (bouillon et vin) 200gr CHF 41.50
(bœuf mariné coupé en émincé) 300gr CHF 46.50
*Mariniertes Fondue, Salat Rindfleisch mariniert in Stücken, Bouillon und Wein
Fondue broth and wine (marinated beef) with a salad*

Fondue BOURGUIGNONNE (HUILE) que sur la terrasse
200gr CHF 39.50
(bœuf coupé en cube) 300gr CHF 44.50
*Fondue Bourguignonne mit Rindfleisch in Stücken im Öl frittiert, mit Salat
Fondue bourguignonne in oil boiled beef with a salad*

PIERRADE que sur la terrasse 200gr CHF 39.50
(bœuf, agneau, porc, poulet, lard à griller sur la table)
*Heisser Stein, Rind-, Lamm-, Schweinefleisch, Speck und Pouletbrust zum grillieren, mit Salat
Hot stone, beef, lamb, pork and chicken breast, bacon to grill on your table, with a salad*

Supplément de viande 100 gr CHF 6.00

LE COIN DES ENFANTS Jusqu'à 12 ans

Bâtonnets de poissons avec garniture CHF 9.50
*„Fischstäbchen“
Fish sticks*

Chicken nuggets avec garniture CHF 9.50

Escalope de poulet grillée avec garniture CHF 9.50
*Pouletbrüstchen grilliert
Grilled chicken breast*

Portion de légumes CHF 5.50
*Gemüse (Kinder Portion)
Vegetable*

Portion de pommes frites CHF 6.00
*Portion Pommes frites
French fries*

Portion de nouilles au beurre, avec parmesan CHF 6.00
*Portion Butternudeln mit parmesan
Butter noodle with parmesan*

INFORMATIONS PRATIQUES

De mardi à vendredi, à midi uniquement, nous vous servons
le *plat du jour* à CHF 17.50 et le menu à CHF 24.90

La plupart des plats peuvent être servis en *demí portion*
(2/3 du prix)

Offres intéressantes pour les couples; économisez plus de
20% avec les menus TOI et MOI ou NOUS DEUX

Les samedis midi les fondues Chinoises ou Bacchus sont à CHF 30.00
Soit -20% du prix normal

Entrées gratuites pour (offre limité)
la Fondation Gianadda

LES DESSERTS

<i>La crème brûlée</i> Gebrannte Creme hausgemacht Cream „French Style“ home made	CHF 9.50
<i>¼ de melon nature</i> 1/4 Netzmelone ¼ of melon	CHF 7.00
<i>1/2 de melon nature</i> 1/2 Netzmelone 1/2 of melon	CHF 11.50
<i>Tiramisu aux framboise et spéculos</i> Tiramisu mit Himbeeren und Spekulos Tiramisu with Raspberry and spekulos	CHF 12.00
<i>Coupe LIMONCELLO</i> Limoncello Eisbecher Limoncello Ice Cream	CHF 12.00

Coupe Romanoff ; Fraises, glace vanille, crème chantilly CHF 14.00
FrISChe Erdbeeren, Vanille Eiskrem, Schlagsahne
Vanila icecream, Strawberrys, whipped cream

Parfait mocca flambé CHF 14.00
Flambiertes Mocca - Eis
Flambéd coffee ice-cream

Parfait fée verte maison (absinthe) CHF 14.00
"Grüne Fee" - Absinthe halbgefrorenes Eis
Ice cream home made on absinthe

Assiette de fromages CHF 14.00
Käseteller
Plate of cheeses

Café gourmand CHF 14.00
Avec mini crème brûlée, glace, Panna Cotta, surprise. Café/Thé ou Espresso inclus
Mit kleiner gebrannter Krem, Eis, Panna Cotta, Überraschung. Kaffee ist inklusive.
With French style cream, ice cream, Panna cotta, surprise. Coffee or tea is included.

Café griottes CHF 14.00
Avec Griottes, glace vanille, surprise. Café/Thé ou Espresso inclus
Im Kirsch gelegte Kirschen, Vanille-eiskrem, Überraschung Kaffee ist inklusive.
Cherry on Kirsch, Vanilla Ice cream, Surprise. Coffee or tea is included.

Demandez notre carte de glaces et les desserts de saison.
Fragen Sie nach unserer Eiskarte.
Ask for our Ice cream menu.