

Entrées



La Salade mêlée - CHF 9.00

Le Gaspacho de tomate - CHF 10.00

La Salade de chèvre-chaud - CHF 12.00

Le Ceviche d'écrevisse au pamplemousse - CHF 13.00

Nahrungseingänge



Der gemischte Salat - CHF 9.00

Der Tomaten-Gaspacho - CHF 10.00

Der Ziegenkäse-Schmorsalat - CHF 12.00

Das Flusskrebs-Ceviche mit Grapefruit - CHF 13.00

Starters



Mixed salad - CHF 9.00

Tomato gazpacho - CHF 10.00

Warm goat cheese salad - CHF 12.00

Crayfish ceviche with grapefruit - CHF 13.00

Plats



La Tagliata de boeuf (CH) façon “Le Vignoble” - CHF 32.00

Servie avec des pommes de terre grelots et ses légumes

Les Tagliatelles aux écrevisses et basilic - CHF 29.00

Le Burger de boeuf (CH) - CHF 26.00

Servi avec ses frites et ses sauces

Les Filets de perche (RU) - CHF 32.00

Servis avec frites et légumes

Le Carpaccio de boeuf (CH) - CHF 29.00

Servi avec frites

Gerichte



La Tagliata vom Rind (CH) "Le Vignoble"-Art - CHF 32.00
Serviert mit Grieskartoffeln und Gemüse

Tagliatelle mit Flusskrebse und Basilikum - CHF 29.00

Der Rindfleischburger (CH) - CHF 26.00
Serviert mit Pommes frites und Saucen

Die Eglifilets (RU) - CHF 32.00
Serviert mit Pommes frites und Gemüse

Das Carpaccio vom Rind (CH) - CHF 29.00
Serviert mit Pommes frites

Dishes



Beef Tagliata (CH) “Le Vignoble” style - CHF 32.00

Served with grelots potatoes and vegetables

Tagliatelle with crayfish and basil - CHF 29.00

Beef Burger (CH) - CHF 26.00

Served with French fries and sauces

Perch Fillets (RU) - CHF 32.00

Served with French fries and vegetables

Beef Carpaccio (CH) - CHF 29.00

Served with French fries

Desserts



La Crème brûlée à la vanille - CHF 11.00

La Tartelette au citron - 11.00

La Pêche perchée au thym citronné - 12.00

Servie avec sa boule de glace à la crème acidulée

La Salade de fruits maison - 10.00

Servie avec son sorbet citron

Desserts



Die Crème brûlée mit Vanille - CHF 11.00

Das Zitronentörtchen - 11.00

Der Hängepfirsich mit Zitronenthymian - 12.00

Serviert mit seiner Kugel Sauerrahmeis

Der hausgemachte Obstsalat - 10.00

Serviert mit seinem Zitronensorbet

Desserts



Crème brûlée with vanilla - CHF 11.00

Lemon tartlet - 11.00

Peach perched with lemon thyme - 12.00

Served with a scoop of sour cream ice cream

Homemade fruit salad - 10.00

Served with lemon sorbet