



# LECKERER DAUERBRENNER: GRILLHÄHNCHEN VOM SPIESS

## GEMISCHTER SALAT

Gemischter Salat  
Kleines Gemüse und hausgemachte Vinaigrette

Blumenkohl am Spiess  
Erdnuss-Hummus und Kartoffelmousseline

## HAUPTSPEISEN

Halbes gebratenes Poulet aus der Region, Rösti & geräucherter Lauch



## DESSERTS

Tiramisu / Crème brûlée / Schokoladenmousse






39.-








## UNSERE SPEZIALITÄTEN

Dorf-Rösti 	22.-
Tomme de Rougemont, geräucherter Speck und Eier	
Autentische Fondue 	26.-
Mit Kartoffeln und Brot	
<i>Zuschlag für schwarze Trüffel</i>	
Malakoff-Burger   150 g	25.-
Leckere Beignets mit Vacherin, Rucola und Relish-Sauce	

## VORSPEISEN

Pays-d'Enhaut Plättli	KLEINE	GROSSE
Wurstwaren und Käse aus der Region, köstliche gegrillte hausgemachte Focaccia	15.-	25.-
Malakoff mit Vacherin 	14.-	
Köstlicher Krapfen aus lokalem Käse mit eingelegten Zwiebeln in süss-saurer Sauce		
Gemischter Salat   	9.-	
Kleines Gemüse und hausgemachte Vinaigrette		
Blumenkohlcremesuppe 	12.-	
Hausgemachte Brotcroutons mit Kräuteröl		
Die unvergessliche hausgemachte Pastete	18.-	
Spezielles Rezept mit Geflügel, Ente und Schwein, Gemüsespänen und Petersilienemulsion		

## HAUPTSPEISEN

Geschmorte schweinebacke mit waadtländer Pinot Noir 	32.-
Gemüse-Remoulade mit Rosmarin, weiche Polenta à l'Etivaz	
Kürbis Gnocchi 	25.-
Salbei, Delikatesse aus Rougemont und Haselnüsse aus dem Piemont	
Risotto mit Zitrusfrüchten und Eglifilets 	30.-
Gegrillte Rindfleisch à la Parisienne 	42.-
Petersilienbutter, Kartoffelkuchen mit Kräutern und Saisongemüse	
Halbes gebratenes Poulet 	25.-
Zart und saftig mariniert in köstlicher Sauce, Rösti und Gemüse	

## DESSERTS

Die unglaubliche Crème brûlée mit Bitter von Les Diablerets und roten Früchten	9.-
Das authentische Tiramisu und seine Cappuccino-Kekse	9.-
Das feine Schokoladenmousse	9.-
Eiscreme & Sorbets*	8.-
Becher mit 4 Kugeln Ihrer Wahl (fragen Sie unser schönes Team nach den Geschmacksrichtungen!)	

\*Das Sternchen bedeutet, dass die Zutat nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels entspricht.

## MENÜ FÜR KINDER

Kleiner grüner Salat oder Kleine Focaccia mit einheimischen Käsesorten

Kleines Brathähnchen mit Rösti

Kleines Hacksteak mit Gemüse aus der Pfanne

Kleines Eglifilet mit Pommes frites\*

Kleine Eis Kugeln\*

Kleine Schokoladenmousse

Ihr Kind bezahlt sein Alter und wählt aus, was es/sie möchte.

### WUSTEN SIE SCHON?

#### BEI UNS IST DAS WASSER KOSTENLOS

Stilles Wasser oder Wasser mit Kohlensäure, wir schenken es Ihnen

#### DAS SCHÖNE ALTER DER KINDER

Du zahlst für dein Alter

#### HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Wir unterstützen die Erzeuger und Handwerker des Pays d'Enhaut.

Rind, Schwein & Huhn: Metzgerei Buure Metzg AG, André Reichenbach in Rougemont.

Käse: Fleurette Käserei, Arnaud Guichard Sàrl in Rougemont.

Eglifilet: Atlantik

#### LABEL FAIT MAISON

Das Label Fait Maison zeichnet auf freiwilliger Basis Restaurants aus, deren Gerichte vollständig oder zum grössten Teil in ihren eigenen Küchen zubereitet werden, ohne dabei auf Vorgefertigte Gerichte und Produkte werden nicht verwendet.

\*Das Sternchen bedeutet, dass die Zutat nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels entspricht.



**VINS AU VERRE**

	1DL	2DL	3DL	5DL		1DL	2DL	3DL	5DL
Petit Versailles	4.-	8.-	12.-	20.-	Le Morget	4.-	8.-	12.-	20.-
Les Frères Dubois, Pinot Noir					Henri Cruchon, La Côte				

**BOISSONS SANS ALCOOL**

	2DL	3DL	5DL	7,5DL
Soft au verre	3.-	3.50	5.-	
Jus de fruits	4.-			
Coca-Cola		4.-		
Henniez légère / naturelle	3.-	4.-	5.-	

**BIÈRES**

	3DL	5DL	33CL
Pression Blonde	4.50	7.-	
Bière artisanale locale			9.-
Feldschlösschen sans alcool			4.-

**VINS ROUGES SUISSES**

	35CL	50CL	75CL	50CL	75CL
Réserve Des Heraults	37.-		66.-		79.-
Les Frères Dubois, Pinot Noir					
Le Petit Versailles			74.-		
Les Frères Dubois, Gamay					
Lune Noire		43.-	57.-		
Les Frères Dubois, Gamaret, Garanoir					
Merlot, Cabernet Franc					
Réserve du Chasseur			58.-		
Albert Biollaz, Cornalin					

**VINS ROUGES ITALIENS**

	35CL	75CL		75CL	
Riva Rocca Barolo DOCG		159.-	Madia Montepulciano D'abruzzo DOC	32.-	
Claudio Alario, Nebbiolo			Torre Zambra		
Dogajolo Rosso Tosacana IGT		38.-	Passo Del Cardinale Primitivo Di Manduria DOC	42.-	
Carpinero			Cantine Paolo Léo		
Moreccio Bolgheri DOC		31.-	52.-	Sedara Sicilia DOC	36.-
Casa Di Terra			Donnafugata		
Amarone Della Valpolicella Classico DOCG		86.-			
Farina					

**VINS ROUGES FRANÇAIS**

		75CL		75CL
Château Saint-Dominique	63.-		Châteauneuf du Pape AOC	91.-
Baron Edmond de Rothschild			Vignobles Quiet	
Puisseguin Saint-Emilion AOC			Domaine du Vieux Lazaret	
Clémentin de Pape Clément		113.-	Le Bossu	76.-
Léognan Bernard Magrez			Vignobles Quiet	
Grand Cru classé de Graves Pessac			Gigondas AOC Château du Trignon	

**VINS BLANCS SUISSES**

	35CL	75CL		75CL
Braise d'Enfer	31.-	56.-	Viognier La Côte AOC	62.-
Les Frères Dubois, Chasselas			Henri Cruchon, Viognier	
Dézaley-Marsens	39.-	76.-	Lune Blanche	57.-
Les Frères Dubois, Chasselas			Les Frères Dubois	
La Réserve du Chasseur AOC Valais		54.-	Riesling - Sylvaner, Gewürztraminer	
Albert Biollaz, Petite Arvine			Chardonnay	