

# Les Bières Appenzeller

Pression blonde Monaco et panaché  
2dl 3.60 / 3dl 3.90 / 5dl 6.90

Appenzeller pression blanche BIO  
2dl 3.90 / 3dl 4.40 / 5dl 7.50

## Sans Alcool

Sportif 2dl 3.20 / 3dl 3.90 / 5dl 5.20

En bouteille: san bitter, schweppes,  
rivella rouge, jus de tomate 4.80

Vivi kola zéro 33 cl / 5.80

Thé froid maison Hibiscus herbes 5.00

## Boissons chaudes

Café / Espresso / thé sachet 3.90

Cappuccino / chocolat chaud 4.90

Thé maison et miel 5.50

## Apéritifs et Digestifs

Pastis, martini, Cynar, campari, suze ..  
4cl 5.00

Suze coca / henniez 8.50

Chariot de Digestif dès 8 chf..

## COCKTAILS 12 chf

.. Comme un Spritz ..  
Sans alcool 9 chf

- Poire à Botzi
- Kiwi/Gingembre
- Apérol / Limoencello Spritz
- Hugo
- Figue épices douces

## Vin blanc classique

Fendant du Valais \_

Johannisberg Morand Valais

Vully blanc AOC Les Marnes  
.....

## Vin rouge classique

Vully rouge AOC Les Marnes

Pinot noir de Sion / Rives des ardentes

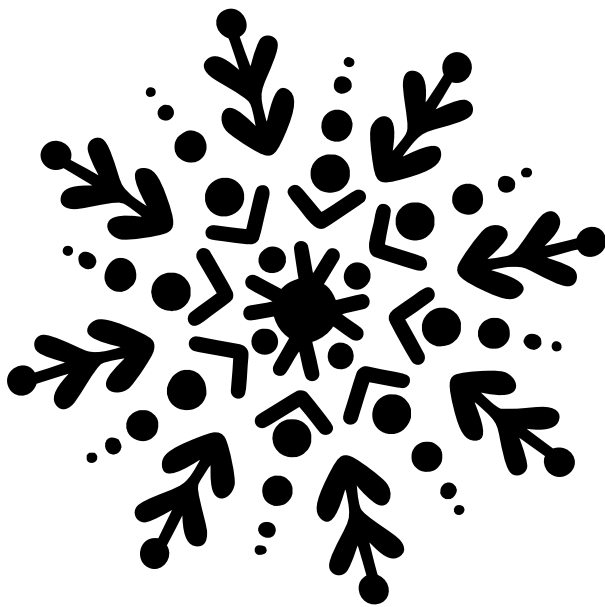
Merlot du Tessin  
.....

Une Grande carte\* des vins avec nos bouteilles  
en 75 cl est disponible sur demande,  
Ainsi que d'autres vins\* au verre du moment  
\*Nous avons uniquement des vins Suisse

# Auberge de la Couronne

*Carte côté Bistrot*

*Carte Hiver*



### Plat du jour

Mercredi / Jeudi / Vendredi  
19.00 chf

Formule du jour 24.50 chf

Saladine+ Plat du jour \* +  
Sportif 3 dl sans alcool + café

Tous les vendredis à midi

Filets de perches  
frites  
salade à 19.00

\* les plats du jours sont servis rapidement  
le midi, certains plats à la carte peuvent  
prendre plus de temps

Merci de votre compréhension

Pour votre information, seul notre “restaurant gastronomique” et non la brasserie, est référencé dans les guides tel que Gault&Millau, Michelin .

## Les Entrées de Saison

Marbré de Foie gras au vieux porto et  
confit de figue  
*24.00*

Salade mêlée *9.50*

Malakoff & saladine  
*16.00*

Truite fumée de Neirivue, pommes  
vertes et radis d'hiver *22.00*

Cuisse de grenouilles en persillades  
*24.00*

## Les Incontournables

Cordon bleu Fribourgeois *34,50*  
(20 min de cuisson)

Filet de Truite rose de Neirivue ,  
légumes de saison, sauce au Chasselas  
*36.00*

Langue de Bœuf aux aromates,  
légumes de saison et sauce piquante  
aux câpres *28.00*

Plat enfant/ viande ou poisson du moment  
légumes et frites *15.00*

### A tout moment

Assiette de Fromage 15.00  
Glace et Sorbet 4.50 / la boule

Dans notre auberge on cuisine “A LA  
MINUTE ” et tout est fait maison avec  
des produits frais et de saison

Un temps d'attente supplémentaire est nécessaire pour la préparation  
de certains plats, ceci en fonction de l'affluence

### Nos artisans locaux :

*-Viande des Préalpes et la famille Pharisa pour les  
oeufs à Estavannens*

*-La laiterie à Montbovon la Famille Delacombaz*

*-Les légumes de notre jardin à Enney et le  
Potag'Oex au Moulin*

*-La truite de Neirivue et les poissons de Grandson  
Famille Chevalier*

## Suggestions de saison

Entrecôte de Génisse d'Estavannens  
Réduction au Merlot et Moelle de  
bœuf *52.00*

Noix de Saint Jaques à la bergamote,  
Riz au légumes de saison  
*46,00*

Pot au Feu  
*28.00*

## Desserts

Mille feuilles cuit minute à la vanille de  
Tahiti et crème glacée *15.00*

Profiteroles au chocolat , glace vanille  
*15.00*

Meringue et crème double  
*12.00*

LE café gourmand...pour les EXTRA  
gourmands  
*18.00*

Certains desserts prennent minimum  
10 min de préparation

Sorbet et glace 4.50  
Crème double 3.00

Vanille/ café/ coco/ citron/ fraise / chocolat/  
caramel