

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

Cappuccino de courge & Cuchaule
au fromage frais
14.00

Malakoff à partager...ou pas!
(4 pièces et saladine)
17.00

Salade mêlée *9.50*

Tartare de Cerf Bio de Thierrens,
fumé, betterave et poire à Botzi
26.00 (80 gr)

L’Œuf parfait aux champignons de
saison & sauce au chasselas
16.00

Les Incontournables

Cordon bleu Fribourgeois et ses
accompagnements (20 min de
cuisson) *32.00*

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

Filet de Boeuf du pays rôti aux
aromates, légumes de saison et
jus de Viande
48.00

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

La Chasse

Nos plats sont servis avec des poires à Botzi, Chou rôti & Spätzle

Foie de Cerf rôti aux oignons
nouveaux, sauce au Melfor
38.00

Emincé de biche de Thierrens,
crème et champignons
36.00

Médailillon de chevreuil et garnitures
automnales
54,00

Desserts

Mille feuilles cuit minute à la crème
Vanille de Tahiti et Coings *15.00*

Profiteroles au chocolat , glace vanille
15.00

Meringue et crème double & Marron
12.50

LE café gourmand...pour les
gourmands
18.00

Sorbet et glace *4.50*
Crème double *3.00*

Glace : Vanille, café, chocolat, fraise

Sorbet : Citron, mirabelles, yogourt

Les Bières Appenzeller

Pression blonde Monaco et panaché
2dl 3.60 / 3dl 3.90 / 5dl 6.00

Appenzeller pression blanche
2dl 3.90 / 3dl 4.30 / 5dl 6.70

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 ..

-Poire à Botzi

-Violette

-Kiwi/Gingembre

-Apérol / Limoencello Spritz

- Hugo

Vin blanc classique

Fendant du Valais 1dl 3.90 / Le pot 19.00

Johannisberg Morand Valais
1dl 4.80 / Le pot 24.00

Vully blanc AOC Les Marnes
1dl 5.00 / Le pot 25.00

Vin rouge classique

Vully rouge AOC Les Marnes
1dl 5.50 / Le pot 27.50

Pinot noir de Sion / Rives des ardentès
1dl 5.00 / Le pot 25.00

Merlot du Tessin
1dl 5.00 / Le pot 25.00

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 Chasse



Formule du jour à midi Mercredi / Jeudi / Vendredi

Salade + Plat * 19.00 chf

Salade + Plat du jour * +
Sportif 3 dl + café
24.50 chf

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