

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  
*14.00*

Salade mêlée *9.50*

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

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

Foie gras poêlé et aïelles fraîches  
Sauce au Savagnin  
*26.00*

## Les Incontournables

Cordon bleu Fribourgeois *32.00*  
*(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  
jus de Viande  
*26.00*

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

Langue de Daim rôti aux oignons  
nouveaux, sauce Chasseur au vin cuit  
*34.00*

Emincé de biche de Thierrens,  
crème et champignons  
*36.00*

Médailon de chevreuil et garnitures  
automnales  
*54,00*

## Desserts

Mille feuilles cuit minute à la crème  
Vanille et fruits de saison  
*15.00*

Profiteroles au chocolat , glace vanille  
*15.00*

Meringue et crème double & Marron  
*12.50*

LE café gourmand...pour les EXTRA  
gourmands  
18.00

Tous nos desserts prennent minimum  
10 min de préparation

Sorbet et glace 4.50  
Crème double 3.00

# 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
- 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 ardentés  
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