

# 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 BAR

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 BAR

Café / Espresso / thé sachet 3.90

Cappuccino / chocolat chaud 4.90

Thé maison et miel 5.50

## Apéritifs et Digestifs

### Bar

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

-Gingembre / Hibiscus

-Apérol / Limoencello Spritz

-Hugo

SANS ALCOOL 10 CHF

## Vin blanc classique

Fendant du Valais

Johannisberg Morand Valais

Vully blanc AOC Les Marnes

.....

## Vin rouge classique

Vully rouge AOC Les Marnes

Suggestion de Pinot Noir du Pays

Merlot du Tessin

.....

Une Grande carte\* des vins avec nos bouteilles

en 75 cl est disponible sur demande,

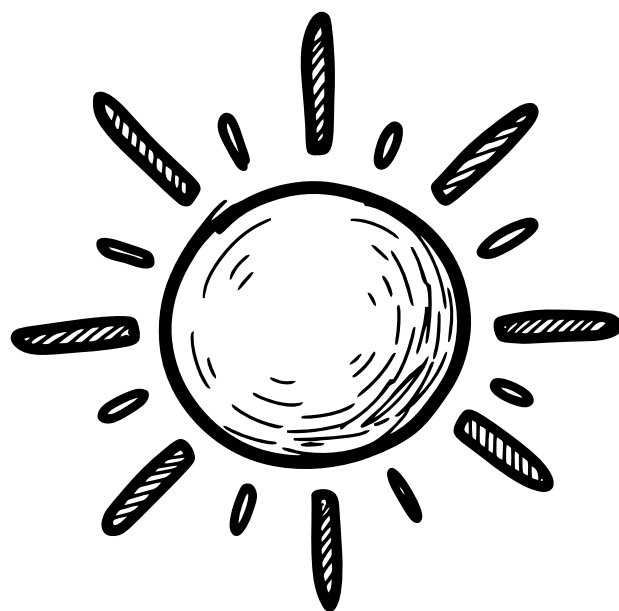
Ainsi que d'autres vins\* au verre du moment

\*Nous avons uniquement des vins Suisse

# Auberge de la Couronne

*Carte côté Bistrot*

*Carte d'été*



## Plat du jour

Mercredi / Jeudi / Vendredi  
19.00 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

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

Salade mêlée 9.50

Salade Césars à la volaille fermière d'Enney, oeuf mollet et Sbrinz 22.00

Malakoff & saladine 16.00

"Grosses" Cuisses de grenouilles en persillades  
22.00 en entrée 4 pièces  
36.00 en plat 6 pièces avec frites / légumes et Salade en entrée

## Les Incontournables

Cordon bleu Fribourgeois 36.00  
(20 min de cuisson)

La truite de Neirivue, beurre blanc au chasselas, garniture printanière  
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 sauf les frites.. 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

Tartare de boeuf OU Tartare de truite de Neirivue aux aromates du jardin

24.00 en entrée 100g  
39.00 en plat (avec frites et salade en plus)  
180 g

Escalope de foie de Veau aux oignons doux 39.00

Souris d'agneau Fribourgeoise confite aux herbes du jardin 42.00

## Desserts

Mille feuilles cuit minute à la vanille bourbon de la Réunion 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 ( à partager OU PAS )

Les Fraises de Charrat, sorbet yogourt 12.00

Certains desserts prennent minimum 10 min de préparation

Sorbet et glace 4.50  
Crème double 3.00

Vanille/ café/ citron/ fraise / chocolat/ caramel