

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 ..

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



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

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

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

Les Entrées de Saison

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

Salade mêlée 9.50

Saladine et Malakoff
16.00

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

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 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

Suggestions de Fête

Civet de cerf de Thierrens et foie gras poêlé
42.00

Noix de Saint Jaques à la bergamote, beurre de Corail et riz du Vully
46,00

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