

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 / Expresso / 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 ardentines

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

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

Les Incontournables

Cordon bleu Fribourgeois **34.50**
(20 min de cuisson)

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

A tout moment

Assiette de Fromage 15.00
Glace et Sorbet 4.50 / la boule

Sorbet et glace 4.50
Crème double 3.00

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