

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

-Kiwi/Gingembre

-Apérol / Limoencello Spritz

- Hugo

-Figue épices douces

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,

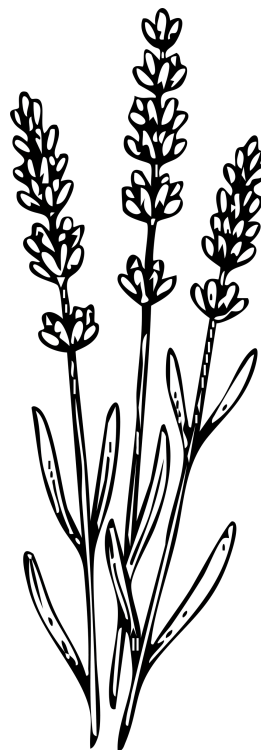
Ainsi que d'autres vins* au verre du moment

*Nous avons uniquement des vins Suisse

Auberge de la Couronne

Carte côté Bistrot

Carte Printanière



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

Carpaccio de tête de veau, sauce ravigote 19.00

Malakoff & saladine
16.00

Cuisse 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 34,50
(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 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

Rognon de veau sauce à la moutarde à l'ancienne 34.00

Foie de Veau aux oignons doux
39,00

Desserts

Mille feuilles cuit minute à la vanille de Tahiti 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 c'est parfait)

Certains desserts prennent minimum 10 min de préparation

Sorbet et glace 4.50
Crème double 3.00

Vanille/ café/ citron/ fraise / chocolat/ caramel