

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

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 ..
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

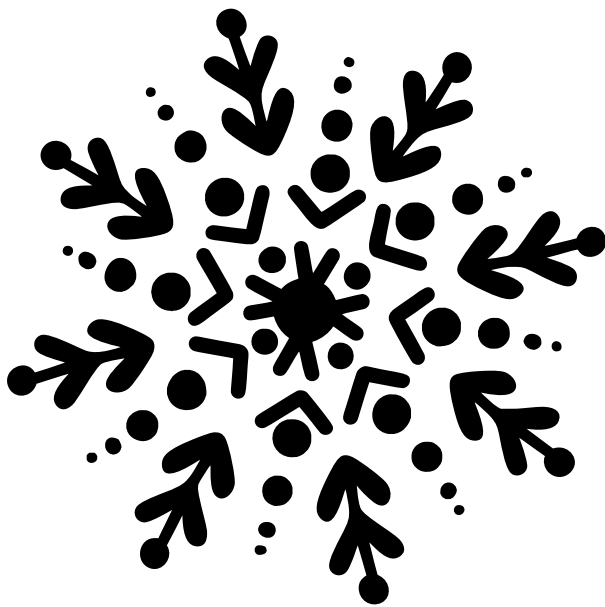
Merlot du Tessin
.....

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 Hiver



Plat du jour

Mercredi / Jeudi / Vendredi
19.00 chf

Formule du jour 24.50 chf

Saladine+ Plat du jour * +
Sportif 3 dl sans alcool + café

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

Oeuf parfait aux légumes d'hiver et
crème de chasselas 16.00

Salade mêlée 9.50

Malakoff & saladine
16.00

Rillettes de Truite fumée de Neirivue,
pommes vertes et radis d'hiver 19.00

Cuisse de grenouilles en persillades
24.00

Les Incontournables

Cordon bleu Fribourgeois 34,50
(20 min de cuisson)

Filet de Truite de Neirivue ,
légumes de saison, sauce au Chasselas
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

Ris de Veau Rôti Crousti-Fondant
pommes purée, jus réduit et sauce
crème 46.00

Noix de Saint Jacques à la bergamote,
Riz au légumes de saison
46,00

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/ coco/ citron/ fraise / chocolat/
caramel