

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

-Violette et Sauge

-Kiwi

-Yuzu et Gingembre

-Litchi et Fruits rouges

-Abricot et Romarin

-Apérol

-Hugo

Vin blanc classique

Fendant du Valais 1dl 3.90 / Le pot 19.00

Johannisberg Morand Valais
1dl 4.80 / Le pot 24.00

Vully blanc AOC Les Marnes
1dl 5.00 / Le pot 25.00

Vin rouge classique

Vully rouge AOC Les Marnes
1dl 5.50 / Le pot 27.50

Pinot noir de Sion / Rives des ardentès
1dl 5.00 / Le pot 25.00

Merlot du Tessin
1dl 5.00 / Le pot 25.00

Une Grande carte* des vins avec nos bouteilles

en 75 cl est disponible sur demande,

Ainsi que d'autres vins* au verre du moment

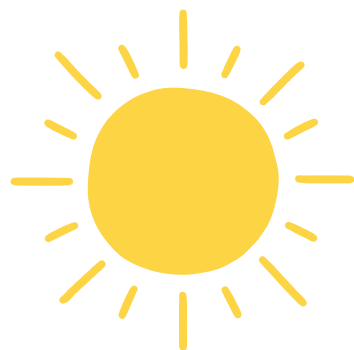
*Nous avons uniquement des vins Suisse

Auberge de la Couronne



Carte côté Bistrot

Carte d'été



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

Les Entrées de Saison

Tartare de Saumon de Lostallo TI
Jeunes pousses de saison et granité
17.50

Tartare de Veau d'ici, aux herbes du
jardin et citron
19.50

Malakoff à partager...ou pas!
(5 pièces et saladine)
17.00

Salade mêlée *9.50*

Carpaccio de Boeuf bio de la ferme
"de la Rosette" câpres et huile d'Olive
de Koronekes
26.00

Les Plats Incontournables

Cordon bleu Fribourgeois et ses
accompagnements (20 min de
cuisson) *32.00*

Filet de Truite rose de Neirivue ,
légumes de saison, sauce au Chasselas
36.00

Langue de Boeuf , légumes et
sauce piquant aux câpres
29.00

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
Pâtisserie du jour *6.50*

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

*-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 Suggestions du moment

Entrecôte de veau d'ici rôtie
Beurre à la ciboulette
48.00

Salade Césars à la Volaille fermière
d'Enney
17.00/26.00

Foie de Veau rôti aux oignons
nouveaux et légumes de saison
39.00

Desserts

Mille feuilles cuit minute à la crème
Vanille de Tahiti et fruits *15.00*

Profiteroles au chocolat , glace vanille
15.00

Meringue et crème double
12.50

LE café gourmand...pour les
gourmands
18.00

Vacherin glacé au 3 parfums - moka
vanille et fraise, crème montée
14.00

Sorbet et glace *4.50* /
crème double *3.00*

Glace : Vanille, café, chocolat, Caramel salé,
tiramisu, pistache de Sicile, fraise

Sorbet : Citron, abricot, pêche blanche,
mange passion