

Zum Teilen!

Zum Aperitif

Baba Ganoush 8,50

Libanesischer 

Auberginenkaviar

Cracker von Drêches 5,50

Snack aus unserem 

Braugetreide

Combière-Brett 26.00

Regionale Käsesorten und

Chiffonade

Chiffonnade 14.00

Gegrillter Speck von

Brocheray bis Rocheray und

Trockenfleisch

Rindertatar 19.00

100 g, serviert mit Focaccia

Auch auf dem Teller!

Hausgemachte

Terrinen

Hühnerleber 11.00

Serviert mit Toast und

Essiggurken

Weißfischmoos 16.00

Vom Lac de Joux (Fischer „Ria“)

Foie gras 21.00

Serviert mit Brioche-Toast und

saisonaalem Chutney

*Hier ist alles
hausgemacht!*



Saisonal

Gazpacho 11.00

Gut gekühlt und würzig 

Büffel 18.00

Provenzalisches Ratatouille

*Auch als Hauptgericht! Serviert
mit Focaccia* 28.00 

Perfektes Ei 13.00

Frischer Spinat und 

Rahmmais

Ismaël Vibration 23.00

Focaccia mit Tomaten, 

Burrata und Meersalz

Croque-Monsieur 10.00

Traditionell, mit

Béchamelsauce

WÄHLEN SIE 2 ODER 3 GERICHTE, LASSEN SIE IHREN WÜNSCHEN FREIEN LAUF UND TEILEN SIE ... ODER AUCH NICHT!



...oder auch nicht!

Beilagen

KARTOFFELN!	8,50
Gebratenes zerdrückten Kartoffeln und Frischkäsesauce	
Gemüse des Augenblicks	7,50
Nach der Inspiration des Küchenchefs	
Reis	5,00
	
Spätzli	7,50
Butter gebraten	
Grüner Salat	5,00
Hausgemachte Vinaigrette	
 • Für 4 Personen	17.00
Krautsalat	5,50
Weißkohl-Karotten-Salat	
 • Für 4 Personen	18.00

Das Wesentliche

Gebratenes Fisch	16.00
150g, gebratene Zanderfilets & hausgemachte Mayonnaise	
Schweinerippchen	16.00
160 g, 72 Stunden langsam gegart, mit Barbecuesauce glasiert	
Combière Fried Chicken	
Gebratenes Hähnchen aus entbeinten Schenkeln, serviert mit süß-saurer Sauce	
• 4 Stück	16.00
• 8 Stück	28.00
Essentielle Formel	28.00
Wählen Sie Ihr Gericht aus den Must-Haves + unsere berühmte Kartoffel! und eine Portion Krautsalat	



Im Holzofen

Focaccia	
• Natur	8,50
Oliveöl und Fleur de Sel	
• Aioli	12.00
Alles Confit	
• Ismaël Vibration	23.00
Tomatenbasis, Buratta, Bärlauch pesto	
flammekueche	
Sahne, Zwiebeln,...	
• Klassiker	17.00
Speck	
• Deluxe	19.00
Sommertrüffel, Pilze	
• Alles inklusive	21.00
Speck, Pilze, Trüffel	
• Bärlauch	15.00
Risoud Bärlauchpesto	
• Von dem Moment an	20 - 25.-

WÄHLEN SIE 2 ODER 3 GERICHTE, LASSEN SIE IHREN WÜNSCHEN FREIEN LAUF UND TEILEN SIE ... ODER AUCH NICHT!



Auf dem Teller

Beim Metzger

Hähnchen-Tajine 28.00

Das Rezept des Küchenchefs (3 Jahre in Marokko!) und sein Couscous



Pariser Ribeye 36,00

220g, serviert mit zerdrückten Kartoffeln und Gemüse

- Hausgemachte Butter 5,00
- Morchelsauce 9.00

Rindertatar 34,00

180 g, serviert mit unseren zerdrückten Kartoffeln, Focaccia und grünem Salat.



Beim Fischer

Eglifilets 38,00

180 g, Meunière, Zitronensauce
Serviert mit Reis und Gemüse



Zanderfilets 32.00

170 g, pochiert in Sahne, Weißwein und Frühlingszwiebeln.
Serviert mit Reis

Saint-Jacques 36,00

150 g, provenzalische Art, serviert mit Ratatouille

Seefisch 35,00 bis 45,00

Je nach Ankunft

Im Bistro

Combières-Salat 19,50

Grüner Salat, Krautsalat, Gruyère, Ei, Vinaigrettesauce



- Brocheray Bacon 5,00
- Gebratenes Huhn 9.00
- Falafeln 6.00

Raclette - Portion 9.00

Fromagerie Hauser
Im Holzofen



Markknochen - 2 Stück 14.00

Warten Sie 15 Minuten!
Im Holzofen

Chef-Pasta 23.00

Eine gute Platte, je nach Laune des Kochs

RINDFLEISCH: CH – EGLI: ESTLAND UND MANCHMAL LAC DE JOUX – ZANDER: KASACHSTAN – POULET: CH – SCHWEIN: CH – MILCHPRODUKTE UND EIER: CH



Desserts

Handwerklich hergestelltes Eis

- | | |
|---|--|
| • Vanille
<i>lacto-vegetarisch</i> | • Zitrone
<i>Vegetarier</i> |
| • Schokolade
<i>Milch, Nüsse, Soja</i> | • Aprikose
<i>Vegetarier</i> |
| • Stracciatella
<i>lacto-vegetarisch</i> | • Cassis
<i>Vegetarier</i> |
| • Café
<i>lacto-vegetarisch</i> | • Erdbeere
<i>lacto-vegetarisch</i> |
| • Karamell S.B
<i>enthält Eier,
Milch</i> | • Pistazien
<i>enthält Eier,
Milch</i> |

1 Kugel ausschneiden	3,80
2 Kugeln schneiden	7.00
3-Ball-Pokal	8,50
Chantilly-Ergänzung	2,00

Hausgemachte Mini-Desserts 4,80

Unser gesamtes Sortiment zum Einheitspreis!

- **Käsekuchen**
Karamellcoulis mit gesalzener Butter
- **Rum Baba**
Arrangierter Rum, Diplomatencreme
- **Crème brûlée**
Mit Pistazien
- **Erdbeer-Törtchen**
Konditorencreme
- **Die Brookies**
*Die verrückte Fusion zwischen
Brownie und Keks*
- **Panna Cotta**  
Mandelmilch mit Blaubeeren

Bei Oma

Gourmet-Kaffee 15.00

Wählen Sie drei hausgemachte Mini-Desserts und ein Heißgetränk

Dessert des Augenblicks 10.00

Nach der Inspiration des Sous-Chefs

Französischer Toast 14.00

Selbst gemacht!
Vanilleeis, gesalzene
Butterkaramell, Schlagsahne und
Zimtbeeren (10 Minuten
Wartezeit)

