

LE
Vignier

LE VIGNIER ET L'HÔTEL DES III ROIS

En 1839, l'Hôtel des III Rois, le bâtiment au centre de cette image, fut érigé au lieu-dit Es Vielle. Ce lieu-dit fut nommé la Cantine dès 1872. La grange à sa gauche, servant d'écurie pour les chevaux, fut remplacée dès 1956 par l'hôtel-restaurant Le Vignier dans lequel vous vous restaurez aujourd'hui.



Provenances:

Bœuf, porc, poulet: Suisse

Pintade: Suisse ou France

Truite: Suisse

Perche: Suisse

Saumon: Nord Atlantique

Notre équipe reste disponible pour vous renseigner sur les ingrédients pouvant causer des allergies ou intolérances.

Unser Team steht Ihnen zur Verfügung, um Sie über Inhaltsstoffe zu informieren, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

LE
Vignier

LA BRASSERIE



ENTRÉES – VORSPEISEN

Salade verte mesclun Grüner Salat	8.-
—	
Salade mêlée Gemischter Salat	12.-
—	
Soupe de saison Suppe der Saison	12.-

PÂTES FRAICHES ET RISOTTO

Risotto de saison Risotto der Saison	23.-
—	
Garganelli au pesto Garganelli an Pesto	24.-
—	
Pisarei au jambon de campagne Pisarei an Landschinken	28.-

PLATS DU TERROIR

Fondue moitié-moitié Käse Fondue	28.-
—	
Planchette de viandes froides et fromages Kalte Platte mit Wurst und Käse	29.-

PLATS – HAUPTSPEISE

Filet de bœuf (200g) rassis sur l'os à l'échalote confite Pommes allumettes, légumes du marché	52.-
Rinderfilet (200g) am Knochen gereift mit kandierten Schalotten Streichholz Pommes Frites, Frisches Marktgemüse	
—	
Côte de porc nourri aux herbes Gratin, légumes du marché	39.-
Schweinerippe Gratin, Frisches Marktgemüse	
—	
Hamburger de bœuf au Vacherin Vacherin, frites, salade	34.-
Hamburger vom Rind mit Vacherin Vacherin, Pommes Frites, Salat	
—	
Suprême de pintade au romarin Pommes grenaille, légumes du marché	38.-
Perlhuhnbrust an Rosmarin Streichholz Pommes Frites, Frisches Marktgemüse	
—	
Filets de perches meunière Pommes allumettes, légumes du marché	42.-
Eglifilet Müllerinnen Art Streichholz Pommes Frites, Frisches Marktgemüse	
—	
Filet de truite, sauce vierge à l'aneth Pommes nature, légumes du marché	36.-
Forellenfilet, Sauce vierge mit Dill Kartoffeln Frisches Marktgemüse	
—	
Tartare de bœuf (doux, moyen, fort) Pommes allumettes, pain grillé et beurre	36.-
Tartar vom Rind (mild, würzig, scharf) Streichholz Pommes Frites, gegrilltes Brot und Butter	
—	
Tartare de saumon au sésame Salade mêlée, pain grillé et beurre	34.-
Tartar vom Lachs an Sesam Gemischter Salat, gegrilltes Brot und Butter	

ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

KINDER (BIS 12 JAHRE)

Petit steak de bœuf Pâtes, légumes du marché	15.-
Kleines Steak vom Rind Pasta, Frisches Marktgemüse	
—	
Nuggets de poulet maison Pommes allumettes, légumes du marché	15.-
Hausgemachte Chicken-Nuggets Streichholz Pommes Frites, Frisches Marktgemüse	

DESSERTS ET GLACES MAISON

DESSERTS UND HAUSGEMACHTES EIS

Tarte maison Hausgemachter Kuchen	8.-
—	
Meringues de Botterens et crème double Meringues von Botterens mit Doppelrahm	12.-
—	
Crème brûlée au parfum de saison Crème brûlée der Saison	11.-
—	
Fondant au chocolat 20 min de préparation	15.-
Schokoladen-Fondant 20 min Zubereitungszeit	
—	
Assiette de fromages de la région Käseteller mit regionalen Käsesorten	14.-