



Entrée

Salade verte	CHF 8
Salade mêlée	CHF 13
Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, pain toasté	CHF 21
Œuf parfait, émulsion de vacherin, chips de lard	CHF 16
Mesclun de chèvre chaud bio de Botterons pané, miel de montagne	CHF 16
Foie gras poêlé, chutney de poire	CHF 30
Tataki de thon, jeunes pousses	CHF 28

Plats du terroir signatures

Croûte au gruyère et vacherin jeunes pousses	CHF 23
Souris d'agneau, raisin et poire à Botzi	CHF 32
Fondue moitié moitié, laiterie de la région	CHF 26



HÔTEL • RESTAURANT • TERRASSE

Plats principaux

Filets de perche meunières beurre noisette et sabayon au vin jaune	CHF 38
Filet de sandre rôti sur peau, aux herbes aromatiques	CHF 40
Côte de porc de la Gruyère en cocotte fumée aux herbes sauce aux morilles	CHF 34
Filet de bœuf maturé, os à moelle en croûte	CHF 51
Entrecôte Black Angus Suisse au poivre blanc	CHF 45
Suprême de volaille fermière, jus corsé	CHF 34
Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, pain toasté	CHF 33
Mesclun de chèvre chaud bio de Botterons pané, miel de montagne	CHF 30

Accompagnements :

Pomme nature, Pommes frites	
Pommes mousselines, Riz Pilaf, Pâtes	CHF 6

LE *Vignier*

HÔTEL • RESTAURANT • TERRASSE

Pâtes fraîches de chez Enzo Cianci



Fagottini farcis à la tapenade de truffe noire CHF 34

Mafaldine au pesto et tomates séchées pignons rôties CHF 27

Pâtes fraîches

Tagliatelle façon carbonara CHF 22



Enfants (jusqu'à 12 ans)

Nuggets de poulet maison, frites	CHF 15
Petit steak, pâtes	CHF 16
Pâtes sauce tomate	CHF 14
Menu de la semaine entrée, plat	CHF 28

Dessert

Millefeuille maison	CHF 13
Meringue et crème double de la Gruyère	CHF 13
Crème brûlée	CHF 13
Fondant au chocolat, sorbet framboise	CHF 15
Assiette de fromages Gruyère, Vacherin et chèvre	CHF 15

Provenance :

Bœuf /Agneau/porc : Suisse

Poulet : Suisse-France

Foie gras : France

Sandre : Suisse

Perche : Suisse – Pologne

Thon : Atlantique



Carte de l'après-midi

Petite assiette de viandes froides et fromages de la Gruyère CHF 16

Planchette de viandes froides et fromages de la Gruyère CHF 32

Mesclun de salade verte, pousse et graine
vinaigrette au balsamique CHF 13

Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne,
pain toasté frites CHF 39

Fondue moitié moitié moitié, laiterie de la région CHF 26

Provenance :

Viande froide : Suisse

Bœuf : Suisse

