



Bienvenue, chers invités au Restaurant Le Vignier

Le cœur de notre cuisine repose sur une sélection minutieuse de produits, privilégiant avant tout la qualité et la régionalité. Nous sommes attachés à l'identité de notre région et à ses spécialités culinaires, que nous mettons à l'honneur dans chacune de nos assiettes.

Nous accordons une grande importance aux matières premières de haute qualité et évitons autant que possible les produits transformés.

À l'Hôtel-Restaurant Le Vignier, nous proposons une cuisine traditionnelle revisitée avec créativité et modernité. Laissez-vous séduire par notre offre culinaire et profitez d'une vue exceptionnelle sur les montagnes et le lac de la Gruyère, dans une parfaite harmonie entre cuisine, service et ambiance.

Pour votre bien-être au restaurant :

Vos hôtes : Tamara Tancredi et son équipe

Pour votre plaisir culinaire :

Chef de cuisine : Claude Jaccottet et son équipe



Das Herzstück unserer Küche basiert auf einer sorgfältigen Auswahl der Produkte, wobei Qualität und Regionalität stets im Vordergrund stehen. Wir fühlen uns der Identität unserer Region und ihren kulinarischen Spezialitäten verbunden, die wir auf jedem Teller besonders zur Geltung bringen.

Wir legen großen Wert auf hochwertige Rohstoffe und vermeiden soweit wie möglich verarbeitete Produkte. Im Hotel-Restaurant Le Vignier bieten wir eine traditionelle Küche, die mit Kreativität und Modernität neu interpretiert wird.

Lassen Sie sich von unserem kulinarischen Angebot begeistern und genießen Sie einen außergewöhnlichen Ausblick auf die Berge und den Greizersee – in perfekter Harmonie von Küche, Service und Ambiente.

Für Ihr Wohlbefinden im Restaurant:

Ihre Gastgeber: Tamara Tancredi und ihr Team

Für Ihren kulinarischen Genuss:

Küchenchef: Claude Jaccottet und sein Team

Entrées



Salade verte Grüner Salat	CHF 8.-
Salade mêlée Gemischter Salat	CHF 13.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, pain toasté Rindstartar, von Hand geschnitten, mit grobkörnigem Senf und Toastbrot	CHF 21.-
Carpaccio de scampi à la mangue Carpaccio von scampi mit Mango	CHF 19.-
Tataki de thon saveur thai Thunfisch-Tataki Thai-Geschmack	CHF 28.-

Platz du terroir Signatures



Croûte au Gruyère et Vacherin, jeunes pousses Käsetoast mit Gruyère und Vacherin, serviert mit jungen Blattsalaten	CHF 23.-
Souris d'agneau, raisins et poire à Botzi Lammhaxe mit Trauben und Botzi-Birnen	CHF 32.-
Fondue moitié-moitié de la laiterie de la région Fondue Moitié-Moitié aus der regionalen Käserei	CHF 26.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, pain toasté Rindstartar, von Hand geschnitten, mit grobkörnigem Senf und Toastbrot	CHF 33.-
Supplément féculent : pommes nature, pommes frites, pommes mousseline, riz pilaf, pâtes Beilage nach Wahl (gegen Aufpreis): Naturkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelpüree, Pilawreis oder Teigwaren.	CHF 6.-

Plats principaux



Filets de perche meunières, beurre noisette et sabayon au vin jaune Eglifilets nach Müllerin-Art, mit Nussbutter und Sabayon aus Vin Jaune	CHF 39.-
Filet de sandre suisse à la Royale Schweizer Sandelfilet à la Royale	CHF 41.-
Entrecôte Black Angus Suisse au poivre Schweizer Black-Angus-Entrecôte mit Pfeffersauce	CHF 45.-
Filet de bœuf maturé, os à moelle en croûte Trocken gereiftes Rinderfilet mit Markknochen in Kruste	CHF 51.-
Suprême de volaille fermière, jus corsé Supreme vom Freilandhuhn mit kräftigem Jus	CHF 34.-

Tous nos plats sont accompagnés de légumes hormis les féculents
Alle unsere Gerichte werden mit Gemüse serviert; stärkehaltige Beilagen sind nicht inbegriffen.

Supplément féculent : pommes nature, pommes frites, pommes mousseline, riz pilaf, pâtes Beilage nach Wahl (gegen Aufpreis): Naturkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelpüree, Pilawreis oder Teigwaren	CHF 6.-
--	---------

Pâtes fraîches de chez Enzo Cíanci



Fagottini farcis à la tapenade de truffe noire Fagottini gefüllt mit schwarzer Trüffeltapenade	CHF 34.-
Mafaldine au pesto et tomates séchées, pignons rôties Mafaldine mit Pesto, getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen	CHF 27.-

Chasse et saveur automnale



Entrée

Crème de potimarron et viande séchée de cerf CHF 20.-
Kürbiscremesuppe mit getrocknetem Hirschfleisch

Salade automnale (raisin, noix, cranberrys, champignons) CHF 15.-
Trauben, Walnüsse, Cranberries, Pilze

Tartare de cerf fumée au sapin CHF 24.-
Tannenrauch-Hirschtatar

Plat

Civet de chevreuil garniture Grand-Mère CHF 36.-
Garnitur nach Grossmutterart

Entrecôte de cerf aux myrtilles sauvages CHF 42.-
Hirschentrecôte mit wilden Heidelbeeren

Mignons de sanglier lardés à la moutarde de benichon CHF 38.-
Wildschweinmedaillons im Speckmantel, Bénichon-Senf

Selle de chevreuil en deux services sauce cognac/cassis CHF 69.-
Rehrücken in zwei Gängen Cognac-Cassis-Sauce

Tartare de cerf fumée au sapin CHF 35.-
Tannenrauch-Hirschtatar

Tagliatelle aux baies roses et champignons CHF 24.-
Tagliatelle mit rosa Pfeffer und Pilzen

Dessert

Verrine marron sorbet pruneau CHF 16.-
Maronen-Verrine mit Dörrpflaumensorbet

Tous nos plats sont accompagnés de légumes hormis les féculents
Alle unsere Gerichte werden mit Gemüse serviert; stärkehaltige
Beilagen sind nicht inbegriffen.

Supplément féculent : pommes nature, pommes frites, pommes mousseline, CHF 6.-
riz pilaf, pâtes, spätzli

Beilage nach Wahl (gegen Aufpreis):

Naturkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelpüree, Pilawreis oder Teigwaren, spätzli

Enfants jusqu'à 12 ans



Nuggets de poulet maison, frites Hausgemachte Poulet-Nuggets mit Pommes frites	CHF 15.-
Petit steak, pâtes Kleines Steak mit Teigwaren	CHF 16.-
Pâtes sauce tomate Teigwaren mit Tomatensauce	CHF 14.-

Dessert



Millefeuille maison Hausgemachtes Millefeuille	CHF 13.-
Meringue et crème double de la Gruyère Meringue mit Greyerzer Doppelrahm	CHF 13.-
Crème brûlée Crème brûlée	CHF 13.-
Fondant au chocolat, sorbet framboise Schokoladenfondant mit Himbeersorbet	CHF 15.-
Assiette de fromages Gruyère, Vacherin et chèvre Käseteller mit Gruyère, Vacherin und Ziegenkäse	CHF 15.-
Tarte maison hausgemachte Tarte	CHF 8.-

Provenances

Bœuf / Agneau / porc : Suisse, Poulet : Suisse-France, Foie gras : France, Sandre : Suisse,
Chasse : Allemagne-Autriche Perches : Suisse – Pologne, Thon : Atlantique
Rind / Lamm / Schwein: Schweiz, Poulet: Schweiz-Frankreich, Foie gras: Frankreich, Zander: Schweiz,
Eglifilets: Schweiz – Polen, Thunfisch: Atlantik



HÔTEL • RESTAURANT • TERRASSE

Carte de l'après-midi



Petite assiette de viandes froides et fromages de la Gruyère Kleine Platte mit kaltem Fleisch und Greyerzer Käse	CHF 16.-
Gaspacho burrata au basilic Gazpacho mit Burrata und Basilikum	CHF 15.-
Mesclun de salade verte, pousses et graine Grüner Mesclun-Salat mit Sprossen und Samen	CHF 13.-
Planchette de viandes froides et fromages de la Gruyère Platte mit kaltem Fleisch und Greyerzer Käse	CHF 32.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, pain toasté Rindstartar, von Hand geschnitten, mit grobkörnigem Senf und Toastbrot	CHF 33.-
Roastbeef salade mêlée sauce tartare Roastbeef mit gemischtem Salat und Tartarsauce	CHF 28.-
Fondue moitié moitié, laiterie de la région Fondue Moitié-Moitié aus der regionalen Käserei	CHF 26.-
Supplément féculent : Pommes frites Beilage (Aufpreis): Pommes frites	CHF 6.-

Provenances

Viande froide : Suisse
Bœuf : Suisse
Fleischplatten : Schweiz
Rind : Schweiz

