LE Vignier

HÔTEL · RESTAURANT · TERRASSE



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 Greyerzersee – 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

Tous nos prix sont en CHF, TVA 8.1% incluse

Entrées

Salade verte Grüner Salat	CHF 9.50
Salade mêlée Gemischter Salat	CHF 14.50
Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, pain toasté Rindstartar, von Hand geschnitten, mit grobkörnigem Senf und Toastbrot	CHF 23.-
Carpaccio de scampi à la mangue Carpaccio von scampi mit Mango	CHF 22.-
Tataki de thon saveur thai Thunfisch-Tataki Thai-Geschmack	CHF 29.-

Plats 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 38.-
Fondue moitié-moitié de la laiterie de la région Fondue Moitié-Moitié aus der regionalen Käserei	CHF 28.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, pain toasté Rindstartar, von Hand geschnitten, mit grobkörnigem Senf und Toastbrot	CHF 42.-

Féculents : pommes natures, pommes frites, pomme mousseline,
riz pilaf, pâtes, gratin de pomme-de-terre
Naturkartoffeln, Pommes frites,
Kartoffelpüree, Pilawreis oder Teigwaren. Kartoffelgratinn

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 46.-
Filet de sandre Suisse à la Royale Schweizer Sandelfilet à la Royale	CHF 46.-
Entrecôte Black Angus Suisse au poivre Schweizer Black-Angus-Entrecôte mit Pfeffersauce	CHF 52.-
Filet de bœuf maturé, os à moelle en croûte Trocken gereiftes Rinderfilet mit Markknochen in Kruste	CHF 54.-
Suprême de volaille fermière, jus corsé Supreme vom Freilandhuhn mit kräftigem Jus	CHF 39.-

Féculents : pommes natures, pommes frites, pomme mousseline,
riz pilaf, pâtes, gratin de pomme-de-terre, Kartoffelgratinn

Naturkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelpüree, Pilawreis oder Teigwaren

Pâtes fraiches de chez Enzo Cianci

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

Suggestions hivernales

Entrées

Crème de potimarron — CHF 15.-
Kürbiscremesuppe

Duo de foie gras au coing — CHF 28.-
Duo von Entenstopfleber mit Quitten.

Moules du Mont-St-Michel

Entrées

Moules marinières — CHF 14.-
Miesmuscheln nach Matrosenart

Moules façon thaï — CHF 14.-
Miesmuscheln nach thailändischer Art

Moules provençales — CHF 14.-
Miesmuscheln auf provenzalische Art

Plats

Moules marinières — CHF 28.-
Miesmuscheln nach Matrosenart

Moules façon thaï — CHF 28.-
Miesmuscheln nach thailändischer Art

Moules à la provençales — CHF 28.-
Miesmuscheln auf provenzalische Art

Féculents: pommes natures, pommes frites, pomme mousseline,
riz pilaf, pâtes, gratin de pomme-de-terre
Naturkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelpüree, Pilawreis oder Teigwaren, Kartoffelgratinn

Desserts

Verrine gourmande et sorbet saison — CHF 16.-
Gourmet-Verkostung mit Sorbet

Cheese cake à la mandarine avec sorbet chocolat — CHF 16.-
Käsekuchen mit Mandarine und Sorbet mit Schokolade

Provenances

Bœuf /Agneau/porc : Suisse, Poulet : Suisse-France, Foie gras : France, Sandre : Suisse, Moules : France
Rind / Lamm / Schwein: Schweiz, Poulet: Schweiz–Frankreich, Foie gras: Frankreich, Zander: Schweiz, Formen: Frankreich

Eglifilets: Schweiz – Polen, Thunfisch: Atlantik

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.-

Desserts

Millefeuille maison Hausgemachtes Millefeuille	CHF 14.-
Meringues et crème double de la Gruyère Meringues mit Greyerzer Doppelrahm	CHF 14.-
Crème brûlée Crème brûlée	CHF 14.-
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 10.-

LE Vignier

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.-
Mesclun de salade verte, pousses et graines Grüner Mesclun-Salat mit Sprossen und Samen	CHF 15.-
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, frites Rindstartar, von Hand geschnitten, mit grobkörnigem Senf und Toastbrot	CHF 42.-
Fondue moitié moitié, laiterie de la région Fondue Moitié-Moitié aus der regionalen Käserei	CHF 28.-

Provenances

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

