

Nos Propositions

Saucisse aux choux et papet vaudois

29.50

Saucisse de porc aux choux servie avec un mélange de poireaux et de pommes de terre, accompagnée d'une salade verte

Pork and cabbage sausage, served with leek and potatoes and a green salad

Saucisse à rôtir de cerf

34.-

Saucisse artisanale des Grisons (chasse du beau-frère) avec sauce au madère, confiture aux airelles, pommes frites fraîches, légumes et salade verte

Deer sausage from the Grisons with Madeira sauce, cranberry jam fresh fries, vegetables and a green salad

Souris d'agneau braisée

43.-

Chair moelleuse du gigot servie en sauce avec pommes sautées, légumes et salade verte

Lamb shank served in sauce with sauteed potatoes, vegetables and green salad

Filet de bœuf

49.50

Tendre filet de bœuf suisse (cœur du filet) grillé à la plancha avec beurre Café de Paris maison avec pommes frites, légumes et salade verte

Grilled Swiss beef filet with Café de Paris (homemade herbs butter) with fries, vegetables, salad

Menu fondue au fromage moitié-moitié du Grütli en télécabine

Cheese fondue menu half and half in the gondola

Un thé chaud pour vous réchauffer / A cup of tea to warm you up

*Assortiment de charcuterie avec cornichons et oignons ou salade verte
Selection of cold meats with pickles and onions or a green salad*

Notre mélange à fondue avec pain et pommes de terre en robe des champs

Cheese fondue with bread and potatoes

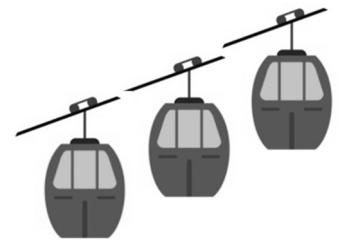
Une boisson est incluse (1dl vin ou bière 3dl ou thé ou minérale 3dl)

One drink is included (1dl wine or beer 3dl or tea or mineral 3dl)

Meringues crème double de Gruyère

Meringues with double cream

65.- prix par personne / price per person



Entrées froides et chaudes (uniquement servis en entrée / only served as a starter)

Salade de magret de canard fumé		14.50
<i>Cold smoked duck filet on salad</i>		
Salade de chèvre chaud		15.50
<i>Warm goat cheese salad</i>		
Salade du Grütli		16.50
<i>avec lardons, champignons de Paris, cubes de Gruyère, croûtons, noix et œuf dur</i> <i>Grütli salad with bacon, mushrooms, cheese, crispy bread, nuts and hard boiled egg</i>		
Assiette de viande séchée (bœuf)	petite/normale	19.50/31.50
<i>avec cornichons, oignons et pain / Air-dried beef with pickles, onions and bread</i>		
Escargots du Mont d'Or sauvages 100% naturel	6/12 pièces	13.- /26.-
<i>A la mode bourguignonne : persil, ail, beurre, échalote, sel et épices / Burgundy style snails</i>		

Nos mets au fromage

Fondue moitié-moitié du Grütli (Gruyère and Vacherin Fribourgeois)	30.50
<i>avec pain, pommes de terre, cornichons et oignons</i> <i>Cheese fondue half and half with bread, potatoes, pickles and onions</i>	
Fondue à la tomate (minimum 2 portions) Tomato cheese fondue	32.50
<i>avec pain, pommes de terre, cornichons et oignons</i>	

Poisson

Filets de Perches meunière du Lac Léman (selon arrivage)	43.-
<i>Filets de poissons frais dorés au beurre avec sauce tartare</i> <i>Perch fillets (Geneva lake), fresh fish browned in butter, served with tartare sauce</i>	

Le coin enfant

Jambon artisanal, frites, légume / Artisanal ham, fries, vegetable	14.50
Saucisse à rôtir de porc artisanale, frites, légume / Roast pork sausage, fries, vegetable	17.50
Escalope de veau viennoise, frites, légume / Wienerschnitzel, fries, vegetable	25.50

Nos viandes et mets de Brasserie

Emincé de veau à la zurichoise	42.50
<i>Tendres petits morceaux de veau dans une sauce à la crème et champignons de Paris</i> <i>Thin slices of veal in mushroom and cream sauce</i>	
Escalope de veau viennoise	42.50
<i>Fine tranche de veau panée et frite dans l'huile d'arachide</i> <i>Wienerschnitzel (breaded veal - fried in peanut oil)</i>	
Escalope de veau cordon bleu	45.50
<i>Fine tranche de veau avec jambon artisanal et fromage, panée et frite dans l'huile d'arachide</i> <i>Breaded veal with artisanal ham and cheese, fried in peanut oil</i>	
Saucisse à rôtir	30.50
<i>Saucisse de porc artisanale de la boucherie Grandjean, sauce madère</i> <i>Roast pork sausage with Madeira sauce</i>	
Filet de poulet fermier (CH)	35.-
<i>Viande blanche grillée avec une sauce moutarde à l'ancienne</i> <i>Grilled free-range chicken filet with mustard sauce</i>	
Tête de veau	30.-
<i>Petits morceaux de veau (tête et jarret) cuits, rondelles d'oignon, sauce vinaigrette froide</i> <i>Small pieces of calf's head and cold vinaigrette sauce</i>	
Fondue bourguignonne	49.50/pp
<i>(dès 2 personnes et sur réservation uniquement/only upon request, min. 2 pax)</i> <i>220gr de filet de bœuf cru coupé en cubes, à faire cuire par vos soins dans un caquelon</i> <i>d'huile d'arachides, servis avec sauces mayonnaise fait maison (curry, ail, tartare et cocktail)</i> <i>Meat fondue (hot peanut oil) 220gr beef filet cut and served with homemade mayonnaise sauces</i>	

Nos garnitures à choix

Pommes frites maison ou pommes sautées au beurre et persil ou riz blanc et légumes
Homemade French fries, sauteed potatoes with butter and parsley or rice and vegetables
Pour chaque plat, une salade verte avec sauce maison vous est offerte en entrée.

Et pour continuer...

Assortiment de **fromages** sur assiette 15.50
Assortiment de différents fromages de lait de vache, de chèvre ou de brebis / Cheese plate

Nos desserts

Mousse au chocolat noir maison 12.50
Homemade dark chocolate mousse

Raisins à la lie maison avec sa glace artisanale à la lie de Lavaux 12.-
Homemade grapes marinated in brandy with ice cream


Griottines au Kirsch 13.-
Cherries with kirsch

Tarte Tatin avec sa glace artisanale caramel beurre salé 12.50
Hot apple pie with salty caramel ice cream

Meringues et crème double de la Gruyère 13.-
Meringue with double cream

Café glacé 12.-
Deux boules de glace café artisanale arrosées d'un expresso avec crème fouettée, poudre de cacao et grains de café
Coffee ice cream with a shot of espresso and whipped cream

Sorbet arrosé 13.-
Deux boules de sorbet artisanal, arrosées d'eau-de-vie / Sorbet with liquor
Valaisan (abricot du valais) - Poire Williams - Colonel (citron- vodka)

Nos **glaces artisanales Veneta** Artisanal ice cream  (2boules) 9.20

Sorbet: abricot du Valais, citron, framboise, poire

Glace: absinthe, café, caramel beurre salé, chocolat, Earl Grey, lie de Lavaux, marron, pistache, stracciatella, vanille, *chocolat au lait de soja (sans gluten sans lactose)*

Supplément crème fouettée ou sauce chocolat 2.-

Et pour bien terminer...

Irish coffee, Whisky irlandais (Jameson) avec expresso et crème fouettée 17.-
Whisky with coffee and whipped cream

Abricotine Morand AOC Valais / 40% Vol. / 2cl / 12.-

Williamine Morand AOP Valais / 43% Vol. / 2cl / 9.50

Grappa Balze d'Istrice artisanale millésimé / 42% Vol. / 2cl / 10.50

Vieille Prune liqueur supérieure Morin V.S.O.P / 41% Vol. / 2cl / 9.60

N'hésitez pas à demander notre carte complète des digestifs.

Le service est compris et la TVA 7,7% incluse.