

Les entrées

Salade verte	10.00
Salade mêlée aux légumes crus et cuits	14.00
Velouté du jour	15.00
Tomme Vaudoise panée (panko et pistache)	19.00
Confit et pickles d'oignons, salade mesclun	
Salade de bœuf façon Thai	21.00
Riz torréfié, jus de citron, sauce Thai, menthe fraîche, coriandre	
Planchette du pays	19.00 / 28.00

Les plats

Brochette de poulet mariné aux épices	29.00
Crème de chorizo, frites salade	
Filet mignon de porc en basse température	38.00
Jus réduit à l'ail noir, purée de légumes, pommes grenaille	
Burger de bœuf de la Brasserie sauce aux morilles – Frites et salade	34.00
Bun's tomate romarin, viande hachée pur bœuf, confit d'oignons, tomate, salade	
Fromage d'alpage, sauce burger maison	
Short-ribs de bœuf sauce BBQ	34.00
Frites – salade	
Pièce du boucher	consultez notre ardoise
Assiette du pêcheur	consultez notre ardoise
Risotto d'épeautre aux légumes glacés	27.00
Parmesan, vin blanc, ail noir, émulsion aux herbes fraîches	
Burger végétarien – Frites et salade	29.00
Bun's tomate romarin, steak pané de betterave au raifort, salade, tomate, oignons, sauce burger maison	
Fondue Anniviarde (2 personnes minimum)	49.00 / pers.
230 gr de viande par personne, frites, légumes, salade, assortiment de sauces	
Supplément de viande (100 gr)	16.00

Nos viandes sur ardoise

22.00/100gr

Filet de bœuf
Filet d'agneau fumée

Garnitures (CHF 6.00 par garniture) :

Frites maison – Riz Basmati – Wok de légumes – Pâtes – Pommes de terre Grenaille

Sauces : Angus – Poivre vert – Beurre café de Paris – Aïoli – Roquefort – BBQ

Pour les enfants

Pâtes à la Napolitaine	16.00
Poulet crispy maison	18.00
Frites	
Beignets de filets de perche	21.00
Frites	

Les desserts

Café gourmand	16.00
Tarte tatin	13.00
Moelleux au chocolat	12.00
Tarte Abricots / Basilic	13.00

Die Vespasian

Grüner Salat	10.00
Gemischter Salat mit Gemüse roh und gekocht	14.00
Cremesuppe des Tages	15.00
Panierter Tomme Vaudoise (Panko – Pistazie)	19.00
Zwiebelkonfit und -pickles, Mesclun-Salat	
Rindfleischsalat nach thailändischer Art	21.00
Gerösteter Reis, Zitronensaft, Thai-Sauce, frische Minze, Koriander	
Landestypisches Brett	19.00 / 28.00

Die Gerichte

Marinierter Hähnchenspieß	29.00
Chorizo-Creme, Pommes Frites, Gemüse	
Schweinefilet bei niedriger Temperatur	38.00
Reduzierte Sauce mit schwarzem Knoblauch, Gemüsepüree, kleine Kartoffeln	
Rindfleischburger der Brasserie mit Morchelsauce – Pommes frites und Salat	34.00
Tomaten-Rosmarin-Brötchen, reines Rinderhackfleisch, Zwiebelkonfit, ateTom, Salat	
Alpkäse, hausgemachte Burgersauce	
Rinderrippchen BBQ sauce	34.00
Pommes frites – Salat	

Metzgerstück	unsere Schiefertafel
Fischerteller	unsere Schiefertafel

Dinkelrisotto mit glasiertem Gemüse	27.00
Parmesan, Weißwein, schwarzer Knoblauch, Emulsion aus frischen Kräutern	
Vegetarischer Burger – Pommes frites und Salat	29.00
Tomaten-Rosmarin-Brötchen, Rote-Bete- paniertes Steak mit Meerrettich, Salat, Tomate, Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce	

Fondue Anniviarde (mind. 2 Personen)	49.00 / pers.
230 g Fleisch pro Person, Pommes frites, Gemüse, Salat, verschiedene Saucen	
Fleischzuschlag (100 g)	16.00

Unser Fleisch auf Schiefer

22.00/100gr

Rindsfilet
Geräuchertes Lammfilet

Beilagen (CHF 6.00 pro Beilage):

Hausgemachte Pommes frites – Basmatireis – Gemüse aus dem Wok – Pasta – Kartoffeln

Saucen : Angus – Grüner Pfeffer – Café de Paris-Butter – Aioli – Roquefort – BBQ

Für die Kinder

Pasta nach neapolitanischer	16.00
Hausgemachtes Crispy Hähnchen	18.00
Pommes Frites	
Eglifilet-Krapfen	21.00
Pommes Frites	

Die Desserts

Café gourmand	16.00
Tarte tatin	13.00
Moelleux au chocolat	12.00
Tarte mit Aprikosen	13.00
und Basilikum	

Starters

Green salad	10.00
Mixed salad with raw and cooked vegetables	14.00
Soup of the day	15.00
Breaded Tomme Vaudoise cheese (Panko – Pistachio)	19.00
Onion confit and pickles, mixed salad	
Thai-style beef salad	21.00
Roasted rice, lemon juice, Thai sauce, fresh mint, coriander	
Local speciality board	19.00 / 28.00

The dishes

Marinated chicken skewers	29.00
Chorizo cream soup, vegetable, french fries	
Low-temperature pork tenderloin	38.00
Black garlic reduced jus, vegetable purée, baby potatoes	
Brasserie beef burger with morel sauce – French fries and salad	34.00
Tomato and rosemary bun, pure beef mince, onion confit, tomato, salad	
Alpine cheese, homemade burger sauce	
Beef ribs BBQ sauce	34.00
French fries – salad	
Butcher's cut	see our slate
Fisherman's plate	see our slate
Spelt risotto with glazed vegetables	27.00
Parmesan, white wine, black garlic, fresh herb emulsion	
Vegetarian burger – French fries and salad	29.00
Tomato and rosemary buns, bearded beetroot steak with horseradish, salad, tomato, onions, homemade burger sauce	
Fondue Anniviarde (2 people minimum)	49.00 / pers.
230 g of meat per person, chips, vegetables, salad, selection of sauces	
Meat supplement (100 gr)	16.00

Our meat on the slate

22.00/100gr

Beef fillet
Smoked lamb fillet

Side dishes (CHF 6.00 per side dish):

Homemade French fries – Basmati rice – Vegetable stir-fry – Pasta – Baby potatoes

Sauces: Angus – Green pepper – Café de Paris butter – Aioli – Roquefort – BBQ

For children

Napolitan Pasta	16.00
Homemade Chicken crispy	18.00
French fries	
Perch fillet fritters	21.00
French fries	

The desserts

Café gourmand	16.00
Tarte tatin	13.00
Moelleux au chocolat	12.00
Apricot and Basil Tart	13.00