

RESTAURANT *Le Carnotzet*

POUR COMMANDER

Scanner le QR code ou passer votre commande au comptoir avec votre numéro de table.
QR-Code scannen oder am Tresen die Bestellung aufgeben mit Ihrer Tischnummer.
Scan the QR code or place your order at the counter with your table number.

PLATS

Planchette des trois cantons 31.00 CHF

Viande séchée, jambon cru, saucisse sèche, lard fumé et rebibes de fromage

Trockenfleisch, Rohschinken, Rauchspeck, Trockenwurst und Hobelkäse

Dried meat, raw ham, smoked bacon, dried sausage and sliced cheese

Soupe à la courge 11.00 CHF

Avec lait de coco et curry

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Curry

Pumpkin soup with coconut milk and curry

Soupe à l'orge perlé 14.00 CHF

Brunoise de légumes, orge perlé, haricots blancs, viande séchée et jambon cru

Gerstensuppe, Gemüsebrunoise, weisse Bohnen, Trockenfleisch und Rohschinken

Barley soup, vegetable brunoise, pearl barley, white beans, dried meat and raw ham

Raclette grande portion 160gr 18.00 CHF

Avec pommes de terre, cornichons et oignons blancs

Mit Kartoffeln, Essiggurken und weissen Zwiebeln

With potatoes, pickles and white onions

Fondue des Diablerets 200gr 27.00 CHF

Supplément pommes de terre + 4.00 CHF

Kartoffelzuschlag, potatoes supplement

Cornettes à la sauce tomate 18.00 CHF

Hörnli mit Tomatensauce

Pasta with tomato sauce

Cornettes au fromage 19.00 CHF

Hörnli mit Käsesauce

Pasta with cheese sauce

Beurre, moutarde, mayonnaise, ketchup + 0.20 CHF

 = végétarien, *vegetarisch*, vegetarian

Cornettes à la viande hachée 22.00 CHF

Servi avec compote de pommes et parmesan

Gehackets und Hörnli mit Apfelmus und Parmesan

Pasta with minced meat and applesauce and parmesan

Daube de bœuf 29.00 CHF

Avec pommes de terre vapeur, carottes et champignons

Rindsragout mit Salzkartoffeln, Karotten und Pilzen

Beef stew with steamed potatoes, carrots and mushrooms

DESSERTS

Tarte aux fruits maison 8.50 CHF

Hausgemachter Obstkuchen

Homemade fruit tart

Gâteau au chocolat "Charly's" 10.50 CHF

Schokoladenkuchen "Charly's"

"Charly's" chocolate cake

Sorbet abricot avec Abricotine AOP 13.00 CHF

Aprikosensorbet mit Aprikotine AOP

Apricot sorbet with Apricotine AOP

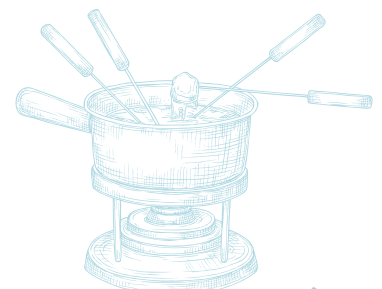
Boule de sorbet abricot 4.00 CHF

Eine Kugel Aprikosensorbet

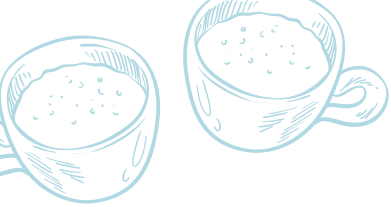
Scoop of apricot sorbet

+ crème chantilly + 2.00 CHF

Schlagrahm, whipped cream



Bon appétit



BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto	4.50 ^{CHF}
Cappuccino, Renversé	5.50 ^{CHF}
Latte macchiato	6.00 ^{CHF}
Double espresso	6.00 ^{CHF}
Chocolat chaud, <i>heisse Schokolade</i>, hot chocolate	
Caotina original, blanc ou noir	5.50 ^{CHF}
Ovomaltine	5.50 ^{CHF}
+ crème chantilly, <i>Schlagrahm</i> , whipped cream	2.00 ^{CHF}
Thé Twinings	5.00 ^{CHF}
English Breakfast, Green Tea, Mango & Ginger Green Tea, Mint Rosehip & Hibiscus, Golden Caramel Rooibos, Camomille, Berry Blush Infusion, Pure Verbena	
Vin chaud, <i>Glühwein</i>, hot wine	7.00 ^{CHF}
Café Baileys	11.00 ^{CHF}
Avec crème chantilly, <i>mit Schlagrahm</i> , with whipped cream	
Café Maison	12.00 ^{CHF}
Pruneau, Amaretto, Rhum et crème chantilly <i>Zwetschgen, Amaretto, Rum und Rahm</i> Prune, Amaretto, Rum and whipped cream	

VINS BLANCS

VINS OUVERTS | *wine by the glass* | Offenweine

Yvorne	1dl	5.50 ^{CHF}
Artisans Vignerons d'Yvorne (Chasselas)	50cl	26.00 ^{CHF}
Vin du mois	1dl	9.00 ^{CHF}

VALAIS

Petite Arvine de Mollignon AOC	37.5cl	32.00 ^{CHF}
Jean-René Germanier (Petite Arvine)		
Johannisberg AOC	75cl	48.00 ^{CHF}
Les Maraudeurs (Johannisberg)		

LAVAUX

Saint-Saphorin AOC	50cl	38.00 ^{CHF}
Domaine Chevalley (Chasselas)	70cl	54.00 ^{CHF}

MINÉRALES

Minérales PET	50cl	5.00 ^{CHF}
Eau minérale plate ou gazeuse Sinalco orange Coca-cola ou Coca-cola zero Elmer citron Rivella rouge Thé froid pêche ou citron Schorle - Jus de pommes		

BIÈRES BOUTEILLE

Radler Calanda (2%)	33cl	5.50 ^{CHF}
Heineken 0.00%	33cl	5.50 ^{CHF}
Heineken (5%)	33cl	5.50 ^{CHF}
Moretti (4.6%)	33cl	6.00 ^{CHF}
Ittinger Amber (5.6%)	33cl	6.00 ^{CHF}
Erdinger blanche (5.3%)	33cl	6.00 ^{CHF}
Blanche neige (5.1%)	33cl	7.50 ^{CHF}
Brasserie des Diablerets		

VINS ROUGES

VINS OUVERTS | *wine by the glass* | Offenweine

Yvorne	1dl	5.50 ^{CHF}
Artisans Vignerons d'Yvorne (Pinot noir)	50cl	26.00 ^{CHF}
Vin du mois	1dl	9.00 ^{CHF}

CHABLAIS

Aigle Pourpre Monseigneur AOC	35cl	30.00 ^{CHF}
Henri Badoux (Pinot noir)	70cl	54.00 ^{CHF}

TESSIN

Ticrosso Merlot AOC	50cl	28.00 ^{CHF}
Zanini (Merlot)		

VINS EFFERVESCENTS

Prosecco DOC	2dl	16.00 ^{CHF}
Champagne "La Cuvée" AOC	75cl	110.00 ^{CHF}
Laurent Perrier		



Santé!

Tous les prix en francs suisses y compris 7.7% TVA (01.01.2024 : 8.1% TVA)