

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 28.00 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
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

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

Cornettes à la sauce tomate 18.00 CHF

Hörnli mit Tomatensauce
Pasta with tomato sauce

Cornettes à la viande hachée 22.00 CHF

Servies avec compote de pommes et parmesan
Gehackets und Hörnli mit Apfelmus und Parmesan
Pasta with minced meat and applesauce and parmesan

Cornettes poulet et champignons 24.00 CHF

Hörnli mit Poulet und Champignons
Pasta with chicken and mushrooms

Beurre, moutarde, mayonnaise, ketchup + 0.20 CHF

DESSERTS

Tarte aux fruits maison 8.50 CHF

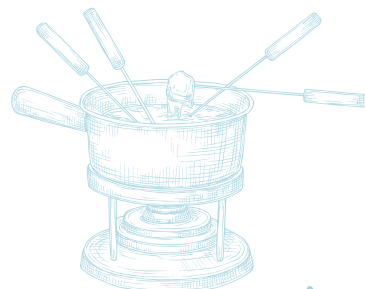
Hausgemachter Obstkuchen
Homemade fruit tart

Tartelette au chocolat 7.50 CHF

Schoko-Tartelette
Chocolate tarlet

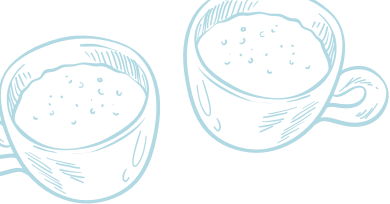
+ crème chantilly + 2.00 CHF

Schlagrahm, whipped cream



Bon appétit

☉ = végétarien, *vegetarisch*, vegetarian



BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto	4.90 ^{CHF}
Cappuccino, Renversé	5.50 ^{CHF}
Latte macchiato	6.50 ^{CHF}
Double espresso	7.00 ^{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 TEABO 	5.00 ^{CHF}
Chai, Earl Grey, English Breakfast, Love Mint, Rooibos Camomille, Verbena Lemongrass, Sencha, Infusion Cynorhodon Fruits	
Vin chaud, <i>Glühwein</i> , hot wine	8.00 ^{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/ROSÉS

VINS OUVERTS | *Offenweine* | wine by the glass

Yvorne	1dl	6.00 ^{CHF}
Artisans Vignerons d'Yvorne (Chasselas)	50cl	29.00 ^{CHF}
Rosé du Valais	1dl	6.00 ^{CHF}
Cave Lamont		

VALAIS

Petite Arvine de Mollignon AOC	37.5cl	32.00 ^{CHF}
Jean-René Germanier (Petite Arvine)		
Johannisberg AOC	75cl	49.00 ^{CHF}
Les Maraudeurs (Johannisberg)		

VAUD

Saint-Saphorin AOC	50cl	41.00 ^{CHF}
Domaine Chevalley (Chasselas)	70cl	57.00 ^{CHF}
Rosé N°1 - Cuvée E. Obrist	37.5cl	29.00 ^{CHF}
Obrist (Gamaret-Garanoir)		

MINÉRALES

Minérales PET	50cl	5.50 ^{CHF}
Eau minérale plate ou gazeuse		
Fanta orange		
Coca Cola ou Coca Cola Zero		
Romanette citron / grapefruit		
Rivella Rouge / Jaune (sans lactose)		
Thé froid		
Jus de pommes		
Focus Water		

BIÈRES BOUTEILLE

Radler Calanda (2%)	33cl	5.50 ^{CHF}
Calanda 0.00%	33cl	5.50 ^{CHF}
Calanda Glatzsch Bügel (4.8%)	40cl	6.50 ^{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 | *Offenweine* | wine by the glass

Yvorne	1dl	6.00 ^{CHF}
Artisans Vignerons d'Yvorne (Pinot noir)	50cl	29.00 ^{CHF}

CHABLAIS

Aigle Pourpre Monseigneur AOC	35cl	32.00 ^{CHF}
Henri Badoux (Pinot noir)	70cl	59.00 ^{CHF}

TESSIN

Ticirosso Merlot AOC	50cl	32.00 ^{CHF}
Zanini (Merlot)		

VINS EFFERVESCENTS

Prosecco DOC	2dl	16.00 ^{CHF}
Champagne "La Cuvée" AOC	75cl	99.00 ^{CHF}
Laurent Perrier		

Santé!

Tous les prix sont en francs suisses et comprennent 8.1% de TVA.