



QUICK AND EASY
Order from your phone,
we'll serve you at your table.

FREE WIFI : G3000 Guest Internet

RESTAURANT *Le Carnotzet*

Scannez le QR-code sur votre table, commandez, nous vous servons.
Scannen Sie den QR-Code auf Ihrem Tisch, bestellen Sie, wir bedienen Sie.
Scan the QR code on your table, order, and we'll serve you.

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 ② 12.00 CHF

Avec lait de coco et curry

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Curry

Pumpkin soup with coconut milk and curry

Soupe à l'orge perlé 13.00 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

Cornettes à la sauce tomate ② 18.00 CHF

Hörnli mit Tomatensauce

Pasta with tomato sauce

Cornettes à la bolognaise (bœuf) 24.00 CHF

Hörnli Bolognese-Sauce (Rindfleisch)

Pasta Bolognese sauce (beef)

Cornettes sauce montagnarde 24.00 CHF

Avec lardons, sauce à la crème et fromage

Hörnli Älpler-Sauce, Speck, Rahmsauce und Käse

Pasta mountain sauce, bacon, cream sauce and cheese

Beurre, moutarde, mayonnaise, ketchup + 0.20 CHF

② = végétarien, *vegetarisch*, vegetarian

METS AU FROMAGE

Fondue des Diablerets Laiterie du Petit Diable

Classique 200gr ② 27.00 CHF

À la truffe 200gr ② 36.00 CHF

Supplément pommes de terre + 4.00 CHF

Kartoffelzuschlag, potatoes supplement

Raclette grande portion 160gr ② 18.00 CHF

Avec pommes de terre, cornichons et oignons

Mit Kartoffeln, Essiggurken und weissen Zwiebeln

With potatoes, pickles and white onions

DESSERTS

Panna Cotta 6.00 CHF

Meringue et crème double 7.00 CHF

Meringue und Doppelrahm

Meringue double cream

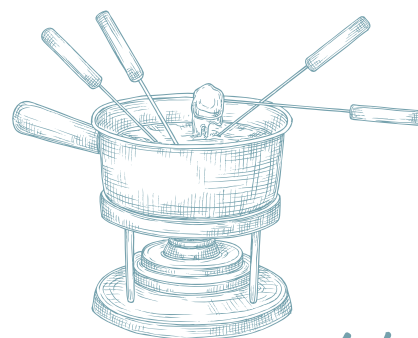
Tarte aux fruits maison 8.50 CHF

Hausgemachter Obstkuchen

Homemade fruit tart

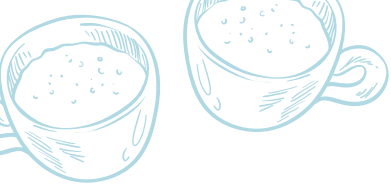
+ crème chantilly + 2.00 CHF

Schlagrahm, whipped cream



Bon appétit !

Pays d'origine porc et bœuf : Suisse, poulet : Suisse. Veuillez signaler toute allergie à notre personnel.
Herkunftsland Schwein und Rind : Schweiz, Poulet: Schweiz. Bitte melden Sie Allergien bei unseren Mitarbeitern.
Country of origin pork and beef : Switzerland, chicken: Switzerland. Please report allergies to our staff.



BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto.....	4.90 ^{CHF}
Cappuccino, renversé.....	5.50 ^{CHF}
Latte macchiato.....	5.50 ^{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 	4.90 ^{CHF}
English Breakfast, Earl Grey, Chai, Vert Sencha, Menthe, Rooibos Camomille, Verveine-Citronnelle, Cynorhodon	
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	30.00 ^{CHF}

VALAIS

Œil-de-Perdrix (Rosé).....	25cl	15.00 ^{CHF}
Culinaris (Pinot Noir)		

Petite Arvine de Molignon AOC.....	37.5cl	32.00 ^{CHF}
Jean-René Germanier (Petite Arvine)		

Johannisberg AOC	75cl	48.00 ^{CHF}
Les Maraudeurs (Johannisberg)		

VAUD

Villette AOC	35cl	28.00 ^{CHF}
Domaine de la Chenalettaz (Chasselas)	70cl	52.00 ^{CHF}

Dézaley Grand Cru AOC	70cl	62.00 ^{CHF}
Marina Bovard (Chasselas)		

MINÉRALES

Minérales PET	50cl	5.50 ^{CHF}
Eau minérale plate ou gazeuse		
Fanta		
Coca-cola ou Coca-cola zero		
Limonade		
Rivella rouge		
Thé froid		
Jus de pommes		
Focus Water		

BIÈRES BOUTEILLE

Calanda (0.00%)	33cl	5.50 ^{CHF}
Radler Calanda (2%)	33cl	5.50 ^{CHF}
Moretti (4.6%)	33cl	6.00 ^{CHF}
Ittinger Amber (5.6%)	33cl	6.00 ^{CHF}
Calanda bügel (4.8%).....	40cl	6.50 ^{CHF}
Blanche neige (5.1%).....	33cl	7.50 ^{CHF}
Brasserie des Diablerets		
Cidre Möhl (4.5%)	33cl	7.50 ^{CHF}

VINS ROUGES

VINS OUVERTS | *Offenweine* | wine by the glass

Yvorne.....	1dl	6.00 ^{CHF}
Artisans Vignerons d'Yvorne (Pinot Noir).....	50cl	30.00 ^{CHF}

VAUD

Épesses « La Cabriole » AOC.....	70cl	54.00 ^{CHF}
Domaine de la Chenalettaz (Assemblage)		

Aigle Pourpre Monseigneur AOC.....	35cl	32.00 ^{CHF}
Henri Badoux (Pinot Noir)		

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.