



### **Unsere Fondues à discrétion ab 2 Personen**

#### Fondue Chinoise

Dünn geschnittenes erstklassiges Rindfleisch Fr. 35.00

#### Fondue Bourguignonne

In Würfel geschnittene erstklassige Rindshuft Fr. 37.00

#### Fisch-Fondue

Marinierte Eglifilet pochiert in Weissweibouillon Fr. 33.00

#### Chateaubriand mit Sauce Bernaise,

Pommes-Allumettes und Wintergemüse Fr. 55.00

(ab 2 Personen auf Vorbestellung)

Halbe Portion für Kinder bis 8 Jahre Fr. 18.00

Alle Fleisch- und Fischfondues werden begleitet durch unser reichhaltiges Salatbuffet und einer Auswahl von hausgemachten Saucen sowie Pommes-Frites, Reis oder Petersilienkartoffeln.

### **Unsere Spezialitäten**

Egli-Filets Meunière Fr. 27.00

Egli-Filets mit Mandeln Fr. 27.00

Egli Filets Grenobloise Fr. 27.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Reis, Salzkartoffeln oder Pommes-Frites dazu.

Salatbuffet (zu den Spezialitäten) Fr. 9.00

Salatbuffet (als Hauptmahlzeit) Fr. 18.00



### **Unsere Jardin-Hits**

Hausgemachtes Schweins-Cordon-bleu mit Pommes-Frites und Saisongemüse	Fr. 33.00
Rindstatar garniert mit Toast und Butter	Fr. 35.00
Gebratenes Rindshuftsteak mit Kräuterbutter Pommes-Frites und Saisongemüse	Fr. 33.00
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter Pommes-Frites und Saisongemüse	Fr. 30.00

Alle Jardin-Hits werden begleitet durch unser reichhaltiges Salatbuffet.

### **Unsere Vegetarischen Spezialitäten**

Auberginen Tatar garniert mit Toast und Hummus	Fr. 23.00
Zartweizenküchlein mit mariniertem Gemüse und Hummus	Fr. 23.00
Mediterrane Gemüse-Nudelpfanne mit Basilikum	Fr. 23.00
Salatbuffet (zu den Spezialitäten)	Fr. 9.00

Für allfällige Fragen im Zusammenhang mit Allergenen und Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft.



### **Spargelkarte**

Zweifarbige Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise	Fr. 30.00
Zweifarbige Spargel mit Beinschinken und Sauce Hollandaise	Fr. 33.00
Zweifarbige Spargel mit gebratenen Eglifilets	Fr. 33.00
Zweifarbige Spargel mit Schweinsfilet an Morchelsauce	Fr. 35.00

Alle Spargelmenüs beinhalten unser reichhaltiges Salatbuffet sowie eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Salzkartoffeln oder Reis.



### **Apéros**

Cynar	4 cl	Fr. 6.00
Campari	4 cl	Fr. 6.00
Martini weiss	4 cl	Fr. 6.00
Suze	4 cl	Fr. 6.00
Pastis	4 cl	Fr. 6.00
Apérol	4 cl	Fr. 7.00
Cüpli	1 dl	Fr. 7.00
Sanbitter	1 dl	Fr. 5.00

### **Bier**

Cardinal vom Fass	3.0 dl	Fr. 4.50
Cardinal Lager	3.3 dl	Fr. 5.00
Cardinal alkoholfrei	3.3 dl	Fr. 5.00

### **Getränke im Offenausschank**

Nature	3.0 dl	Fr. 4.00	5.0 dl	Fr. 6.00
Coca Cola	3.0 dl	Fr. 4.00	5.0 dl	Fr. 6.00
Citron	3.0 dl	Fr. 4.00	5.0 dl	Fr. 6.00
Orangina	3.0 dl	Fr. 4.00	5.0 dl	Fr. 6.00
Rivella	3.0 dl	Fr. 4.00	5.0 dl	Fr. 6.00
Apfelschorle	3.0 dl	Fr. 4.00	5.0 dl	Fr. 6.00
Eistee	3.0 dl	Fr. 4.00	5.0 dl	Fr. 6.00



### **Getränke im Fläschli**

Sinalco	3.0 dl	Fr. 5.00
Alpinesse Tonic/Lemon	2.0 dl	Fr. 5.00
Tomatensaft	2.0 dl	Fr. 4.00
Mineralwasser	1 L	Fr. 9.00
	1.5 L	Fr. 13.00
Karaffe Wasser	2 L	Fr. 6.00

(bei Weinkonsumation kostenlos)

### **Weine im Offenausschank**

<b>Weisswein</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>
Vully Chasselas Domaine Chervet	Fr. 4.50	Fr. 22.00
Mont-sur-Rolle Chasselas	Fr. 4.50	Fr. 22.00
Yvorne Chasselas	Fr. 5.00	Fr. 25.00
<b>Rosé</b>		
Rosé De Gamay Romand	Fr. 4.50	Fr. 22.00
<b>Rotwein</b>		
Vully Assemblage Fam. Biolley	Fr. 5.00	Fr. 25.00
Goron Rives dorées du Valais	Fr. 4.50	Fr. 22.00
Pinot noir du Valais	Fr. 5.00	Fr. 25.00
Amarone Valpolicella (Italien)		Fr. 30.00



## Flaschenweine

### Weisswein

Vully Domaine Chervet Chasselas	70 cl	Fr. 35.00
Mont-Sur-Rolle Chasselas	70 cl	Fr. 35.00
Pinot Gris	70 cl	Fr. 35.00
Faverges St. Saphorin Chasselas	70 cl	Fr. 38.00
Yvorne Kes Combettes Chasselas	70 cl	Fr. 42.00

### Rotwein

Vully Pinot Noir Biolley	75 cl	Fr. 39.00
Primitivo Rudiae Vigneti Reale (Italien)	75 cl	Fr. 35.00
Rioja Don Paulino (Spanien)	75 cl	Fr. 38.00
Novas Gran Reserva (Chile)	75 cl	Fr. 38.00
Faverges St. Saphorin	75 cl	Fr. 45.00
Bordeaux Arthus (Frankreich)	75 cl	Fr. 45.00
Amarone Valpolicella (Italien)	75 cl	Fr. 55.00



### **Café, Tee, warme Getränke**

Café, Espresso		Fr. 4.00
Café fertig		Fr. 6.00
Café Baileys		Fr. 7.00
Tee diverse Sorten		Fr. 4.00
Ovomaltine, warme Schokolade		Fr. 4.00

### **Spirituosen**

Grappa	2 cl	Fr. 6.00
Kirsch	2 cl	Fr. 5.00
Williams	2 cl	Fr. 8.00
Vieille Prune Morin	2 cl	Fr. 8.00
Apricotine	2 cl	Fr. 8.00
Cognac Remy Martin	2 cl	Fr. 8.00
Whisky	4 cl	Fr. 12.00
Gordon's Gin	4 cl	Fr. 10.00
Baileys	4 cl	Fr. 8.00



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

**Herkunft des Fleisches:**

Rind	Schweiz/Paraguay
Schwein	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Geflügel	Schweiz/Brasilien
Fisch	Kasachstan

**Herkunft Brot und Backwaren:** Schweiz

Alle Preise in Schweizer Franken, MwSt. und Service inklusiv.

Restaurant Le Jardin  
Fabrikstrasse 37  
3286 Muntelier  
Tel. 026 672 30 13  
info@sseb.ch  
www.restaurant-jardin.ch