



### **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 Weissweimbouillon Fr. 33.00

Wild-Fondue

Von Hand geschnittenes Hirsch-Entrecôte Fr. 37.00

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

Gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter  
Pommes-Frites und Saisongemüse Fr. 33.00

Sautierte Pouletbrust mit Kräuterbutter  
Pommes-Frites und Saisongemüse Fr. 28.00

Rehpfeffer  
mit hausgemachten Spätzli und Wildgarnitur Fr. 29.00

Hirschgeschnetzeltes mit Pilzsauce  
mit hausgemachten Spätzli und Wildgarnitur Fr. 35.00

Alle Jardin-Hits werden begleitet durch unser reichhaltiges  
Salatbuffet.

### **Vegetarische Spezialitäten**

Hausgemachte, saftige Spätzlipfanne mit  
Gemüsewürfeln, Zwiebeln und Käse Fr. 23.00

Wildgarniturteller mit hausgemachten Spätzli Fr. 23.00

Im Reisring serviertes Pilzpastetli mit  
saisonaalem Gartengemüse Fr. 23.00

Salatbuffet (zu den Spezialitäten) Fr. 9.00

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



### **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
Feldschlösschen 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
Süssmost	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
Schweppes 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 di Puglia (Italien)	75 cl	Fr. 35.00
Rioja Don Paulino (Spanien)	75 cl	Fr. 38.00
Picus Rosso Piceno (Italien)	75 cl	Fr. 42.00
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



**Herkunft des Fleisches:**

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

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