



# Bidlingmeyer

Grand Rue 1 - 1071 Chexbres - 021 946 10 28 - info@bidlingmeyer.com



## CARTE SAISONNIERE

	Entrée	Plat
Potage du jour		8.50
Salade verte du jardin de Primapraz	8.-	11.-
Salade mêlée	10.-	16.50
Salade de chèvre chaud crudités, raisins et noix	18.-	23.-
Salade du Pêcheur Duo d'omble chevalier et truite fumée, endives citronnées aux noix et suprême d'agrumes	20.-	25.-
Omelette jambon ou champignons et salade mêlée		18.-
Feuilleté aux champignons et salade mêlée		23.-
Roastbeef sauce tartare, pommes allumettes* et petite salade verte		24.-
Pêche du jour, pommes allumettes* et petite salade verte		27.-
Tartare de bœuf, pommes allumettes*, toasts et petite salade verte		29.-
Tartare végétarien, pommes allumettes*, toasts et petite salade verte		23.-
Escalope de cerf sauce chasse aux baies, chou rouge braisé, chou de Bruxelles, spätzli		26.-

### POUR LES ENFANTS

Jambon, pommes allumettes* et légumes	12.-
Nuggets de poulet, pommes allumettes* et légumes	13.-
Petite assiette du jour	14.-

### NOS ACCOMPAGNEMENTS

Supplément pommes allumettes* pour salade	4.-
Portion de pommes allumettes*	6.50

### Provenance viandes et poissons

Bœuf : CH      Porc : CH      Cerf : Autriche  
Truite : CH      Omble : DK      Pêche du jour : voir ardoise

Mets végétariens      Les prix s'entendent TVA 8.1% inclus.

Lors de grande affluence, le service peut être plus long. Merci de votre compréhension

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit**

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food

Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances