

CHEZ MAMIE

UNE TABLE CONVIVIALE
DES PLATS À PARTAGER
UNE AMBIANCE CHALEUREUSE

POUR COMMENCER

Une bonne soirée au Belle5 commence toujours par quelque chose à grignoter pour accompagner l'apéritif!

Terrine de la région au Sanglier 12.-
Chutney de fruits

Planchette Belle5 pour deux 22.-
Saucisson au Marc & Tomme vaudoise



MENU BELLE 5

Pour l'ensemble des convives

Surprenez vos sens avec les plats signature du Chef Geoffrey.

89.- p.p.

SUR RÉSERVATION

Loup de mer sauvage 14.- / 100g

Turbot meunière entier 13.-/100g

Tomahawk Luma Swiss Beef 20.- / 100g

Poids au choix et selon disponibilité



PETITES ENTRÉES À PARTAGER

NOUS RECOMMANDONS ENTRE 2 ET 4 ENTRÉES
POUR 2 PERSONNES

Salade ÁÔÏ Í ÎÁle Belle5 14.-
Mesclun | Légumes du Seeland & #ÏÔÒÇÀ

"ÔÔÔÁÔÏÔÔ ÔÔÔÉÁÔ 19.-
&ÒÏ Í ÁÇA ÆÁÉÔ Û ÌÁÈÏ & . ÎÉÔÁÔÔÁÔ ÁÁ \$Ï ÎÁÔÛÔÁ
6ÊÏÁÉÇÔÁÔÔÁ ÁÔ Í ÉÁÏ

Tataki de #ÁÔÆ 25.-
"ÁÔÔÁÔÁÔÁÔ | 'ÉÏ ÁÔ 6ÔÏÛ | %ÐÉÁÁÔ

Ceviche de perche Suisse 26.-
Agrumes | Pickles d'oignons rouge

Tartare de Boeuf au couteau 27.-/100g
Beurre à l'espelette | Olives | Tomates séchées 41.-/160g

PLATS GÉNÉREUX ET DES SAVEURS DU COEUR

Boeuf Bourguignon Belle 5 38.-
Mousseline d'agria au thym | Légumes fondants

Selle de Chevreuil pour deux 115.-
Garniture Chasse

Medaillons de Cerf 52.-
Garniture Chasse

Garniture de Chasse végétarienne 29.-

Filet de Loup de mer à la plancha 44.-
Panais | Pak-Choi | Espuma fumet

Risotto du Vully automnal 28.-
Chanterelles | Marrons

LA DOLCE VITA

Entremets Pistache | Chocolat | Vanille 12.-

Poire caramélisée | Crème Amaretto 12.-

Boule de glace 5.-

PRIX EN CHF INCLUANT UNE TVA DE 8.1%. SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL DE SERVICE. VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE.

CHEZ MAMIE

EIN GESELLIGER TISCH
GERICHTE ZUM TEILEN EINE
WARME ATMOSPHERE

Zum starten

Ein schöner Abend im Belle5 beginnt mit einer kleinen Köstlichkeit zum Aperitif!

Wildschwein - Terrine aus der Region 12.-
Fruchtchutney

Aperoplättli für zwei 22.-
Saucisson & Waadtländer Tomme



MENU BELLE5

Für den ganzen Tisch

Lassen Sie Ihre Sinne von den Signature-Gerichten von Chef Geoffrey überraschen

89.- p.P.

AUF RESERVATION

Wolfsbarsch Wildfang 14.- / 100g

Ganzer Steinbutt à la meunière 13.- / 100g

Tomahawk Luma Swiss Beef 20.- / 100g

Gewicht nach Wahl und Verfügbarkeit



Kleine Vorspeisen zum Teilen

Wir empfehlen 2 bis 4 Vorspeisen für 2 Personen.

Salat Belle5 14.-
Mischsalat | Gemüse aus dem Seeland | Kürbis

Gerösteter Butternut-Kürbis 19.-
Frischkäse mit Knoblauch | Honig - Vinaigrette
Geröstete Haselnüsse vom Hof Budeire

Tataki vom Hirsch 25.-
Rande | Gin du Vully | Gewürze

Ceviche vom schweizer Egli 26.-
Zitrusfrüchte | eingelegte rote Zwiebeln

Rindstatar handgeschnitten 27.-/100g
Espelettebutter | Oliven | Getrocknete Tomaten 41.-/160g

Grosszügige Gerichte mit herzhaften Aromen

Boeuf Bourguignon Belle 5 38.-
Agria-Mousseline mit Thymian | Schmorgemüse

Rehrücken für zwei 115.-
Wildbeilagen

Medaillons vom Hirsch 52.-
Wildbeilagen

Vegetarische Wildbeilagen 29.-

Filet vom Wolfsbarsch à la plancha 44.-
Pastinake | Pak-Choi | Fischfond

Herbstrisotto 28.-
Eierschwämmli | Marroni

LA DOLCE VITA

Entremets Pistazie | Schokolade | Vanille 12.-
Birne karamellisiert | Amarettocrème 12.-
Kugel Eis 5.-

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt. Bei Fragen zur Herkunft unserer Produkte wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Bitte informieren Sie uns über eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien.