

Die Weinauswahl



Tchin

LA CÔTE

Chasselas Les Fancous 2020

F. Debluë

DL : 6.10 FL : 41

Pinot Gris Les Frères Dutruy 2020

DL : 7.50 FL : 51

Pinot Noir Domaine Des Biolles 2020

J.P. Debluë

DL : 6 FL : 40

Magnus Corpus 2020

Artisans vigneron d'Yvorne

Assemblage Gamaret, Garanoir, Galotta, Cabernet, Diolinoir

DL : 7.80 FL (70cl) : 53

Les Romaines Assemblage 2019

Assemblage Gamaret, Garanoir, Gamay, Pinot Noir

DL : 7.90 FL : 53

Chardonnay Privilège 2021 - La Côte AOC

Les Frères Dutruy

DL : 8 FL : 58



LA VIE EN ROSÉ

Rosé Gamay Les Frères Dutruy 2020

Dieser Roséwein hat eine schöne, blasse Lachsfarbe und bietet Aromen von roten Früchten (Johannisbeere) und schwarzen Früchten (Kirsche, Sauerkirsche). Der Wein schmeckt sehr fruchtig und leicht.

DL : 6 FL : 40

Château Minuty Prestige 2020

Ein Wein mit einem perfektem Ausgleich zwischen Frische, Struktur und Mineralität. Mit seinen blumigen Noten und Zitrusfrüchten wird Sie dieser Wein mit seiner Zartheit

DL : 7.60 FL : 52

Équinoxe Rosé Magnum 2021

Vin à la robe de nuance rose pêche. Sur des notes de pêche de vigne et d'agrumes, il fait preuve d'une belle amplitude en bouche et d'une fin de bouche assez longue

92

Oeil-de-Perdrix de Peissy 2021

Bernsteinrosa, mit Aromen von Himbeeren und Kirsche. Dieser Wein hat eine schöne Feinstruktur.

DL : 7.60 FL : 52

Rosé de Pinot Noir "Le Rosat" Les Charmes 2021

Wir lieben seine zarte Farbe und sein Aroma von Sauerkirschen und kleinen Früchten. Ein echter Roséwein auf der Basis von Pinot Noir.

DL : 8.40 FL : 58

Les desserts

Das Tiramisu mit Saisonfrüchten M

12

Das Mango-Passionsfrucht-Entremet mit seinem Coulis

14

VLG Die Erdbeersuppe mit Minze M

12

Der Schokoladen-Brownie mit karamellisierten Pekannüssen M

14

Café gourmand

14

VLG Fruchtsalat M

9

G Der Melba-Becher

13

Der hausgemachte Kuchen mit Saisonfrüchten

12

G Der Dänemark-Becher

13

G Pro Kugel Eis oder Sorbet

3.70

VLG Das Sorbet in Alkohol

16

Zusätzliche Schlagsahne

2



Nicht vertragliches Foto

EVERNESS

restaurant & bar

Gut versteckt, jenseits der Postkarten, der Kulisse von Heidis Abenteuern und tausend Meilen von den Tresoren entfernt, gibt es ein Land namens Schweiz.

Ein Ort, an dem echte Menschen leben. Dieses Land erfreut sich einer unglaublichen Vielfalt an Ideen, Kulturen und Landschaften.

Im Restaurant EVERNESS möchten wir Ihnen diese Schweiz näher bringen. Eine Schweiz, die anders, köstlich, lokal und saisonal ist. Eine Schweiz, die fernab von Klischees ist und immer wieder überrascht.



Die Sommerfrische



VLG **Der gemischte Saisonsalat Everness** **M**
Vorspeise : 11 - Hauptspeise : 19

G **Die mit Miso confierte Aubergine, Sauerrahm mit Safran und Granatapfel**
Vorspeise : 15 - Hauptspeise : 26

G **Der bunte Tomatensalat, Burrata und Pesto**
Vorspeise : 17 - Hauptspeise : 30

LG **Der wahrhafte Nizza-Salat** **M**
Vorspeise : 16 - Hauptspeise : 28

G **Die Frische der Wassermelone und Feta** **M**
Vorspeise : 13 - Hauptspeise : 22

LG **Der Oktopussalat mit Gemüse**
Vorspeise : 18 - Hauptspeise : 32

L **Das Lachstatar mit Limettensaft**
17

G **Das Cevice von der Dorade mit Koriander und Granatapfel**
18

G **Das Risotto mit Zucchini Blüten**
14

M **Das Carpaccio vom Rind Rucola und Parmesan**
19

VLG **Das Tomaten-Gazpacho** **M**
13

Der Geheimtipp des Sommers (Kostprobenteller)
Pommes Frites* 32

DIE REGIONALEN BRETTCHEN

Aufschnitt- und Käseplatte	25	Käseteller	16
Platte mit getrocknetem Fleisch	26	Teller mit getrocknetem Fleisch	16
Platte mit Landschinken	24		

Die Fisch- und Fleischgerichte

FISCH

L **Das Lachstatar mit Limettensaft** **M**
Pommes Frites*
32

G **Das Cevice von der Dorade**
mit Koriander und Granatapfel
Pommes Frites*
34

G **Die Eglifilets aus dem Genfer See nach Müllerinnen-Art**
Pommes Frites*
46

Der Barfisch in schuppen gebraten
mit Fenchel und Kräutern aus unserem Garten
Reis
42

Fish & Chips*
Pommes frites*, Salat
28

Der gegrillte Fisch des Tages **M**
Garnitur
36

FLEISCH

GL **Das Carpaccio vom Rind,**
Rucola und Parmesan
Pommes Frites*
36

G **Das Rinderfilet à la plancha,**
Café de Paris-Butter
Schrotkartoffel und Gemüse
48

G **Die Hühnchenmilanaise "wie ein Wrap"** **M**
Pfirsich-, Melonen- und Fenchelsalat
38

G **Die Schweineribs nach Everness-Art**
Pommes Frites* und Gemüse
34

Der Everness-Burger
Rind : 28 Vegetarisch : 27

L **Das Rindertatar**
Pommes Frites*
36

Die Pasta



L **Die Penne natur**
22

L **Die Penne mit Tomatensauce**
24

Die Penne mit Burrata und Pesto
26

Das Risotto mit Zucchini Blüten
26

MENU EVERNESS

STELLEN SIE IHR MENÜ, INDEM SIE DIE MIT EINEM MARKIERTEN GERICHTE WÄHLEN **M**

Gesamtes Menü (Vorspeise + Hauptspeise + Dessert) : CHF 55.-
Vorspeise + Hauptspeise oder Hauptspeise + Dessert : CHF 45.-

DIE KLEINEN GASTRONOMEN

Penne mit Tomatensauce	10
Burger hausgemacht, Pommes frites*	12
Hähnchenfilets, Pommes frites*	12
Eglifilets, Pommes frites*	14
Fish & Chips*	12

TAGESMENÜ

Vorspeise + Hauptspeise + Dessert	39
Vorspeise + Hauptspeise oder Hauptspeise + Dessert	29
Hauptspeise	22

Dieses Menü wird von Montag bis Freitag mittags serviert

MENÜ EGLIFILET

Gemischter Salat + Eglifilets vom Genfersee mit Pommes Frites* + Obstsalat	55
--	----

HERKUNFT FLEISCH

Rind : Schweiz
Lamm : Schweiz
Geflügel : Schwe
All unsere Fleischsorten stammen aus der Metzgerei Terrailon in Genf.

HERKUNFT FISCH

Barsch: Schweiz (Genfersee)
Kabeljau: Europa
Balken: Atlantisches Europa
Goldbrasse: Frankreich
Lachs: Schweiz

V = Vegetarisch

L = laktosefrei
G = glutenfrei

Pasta wird von Granaio Molisano in Bojano (Italien) hergestellt

Preise in Schweizer Francens. Steuern und Dienstleistungen inbegriffen



All unsere Gerichte sind hausgemac Ausgenommen denen, die mit einem Sternchen gekennzeichnet sind