



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.



Vorspeisen

Der herbstliche Salat

13.–

M

Die Suppe mit Gemüse der Saison

12.–

M

Gravlax vom Bündner Lachs mit Zitrusfrüchten,

Saisongemüse, Dillcreme

22.–

Terrine aus Entenstopfleber,

Zwiebelchutney, Salatmischung, Haselnussöl

26.–

Austern Spezial Nr. 3 Marennes d'Oléron,

Schalottenessig, Roggenbrot mit Butter

12.– (die 3)

M

Gemüse-Millefeuille

mit Kräuter-Vinaigrette

17.–

M

Cappuccino aus Topinambur,

Sahne mit Walliser Speck

16.–

M

Black Tiger Garnele von der Plancha,

Zitronen-Hummus, Paprika-Schaum und Olivenöl

21.–

„L'œuf Parfait“

mit Pilzen Espuma mit Portwein

19.–

M



Tomme Vaudoise,

gebraten mit Honig und Rosmarin, Salat

16.–

M

Lauwarmer Salat aus Sauvigny-Linsen

mit Speck aus Begnins

18.–

M

Carpaccio aus Jakobsmuscheln

mit Olivenöl, Zitrone und frischem Ingwer

23.–





Fische und Fleisch



- Gebratenes Kabeljau-Steak** **M**
mit Topinamburpüree, Kartoffeln und Spinat
39.–
- Saiblingsfilet,**
Kartoffelstampf, Pfannengemüse, Zitronen-Olivenöl
41.–
- Gebratene Jakobsmuscheln,**
weiße Gewürzbutter, Kartoffelpüree und frischer Spinat
40.–
- Lachssteak,** **M**
Prosecco-Sauce, Lauch-Fondue, gebutterte Kartoffeln
37.–
- Eglifilets vom Genfersee,**
Zitronenbutter, frische Pommes Frites* und Spinat
48.–
- Gebratene Kalbsmedaillons mit Jus,** **M**
Kartoffelpüree, Gemüse
49.– (10.– auf den Menüpreis)
- Geflügelpfanne** **M**
mit Sahne und Pilzen, weißer Reis
39.–
- Tournedos vom Schweizer Rinderfilet,** **M**
Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel und Gemüse
52.– (10.– auf den Menüpreis)

- Huhn von Perly in Ballotine gefüllt** **M**
mit Pilzen, Morchelsauce,
gebratene Grenailles-Kartoffeln, Gemüse
38.–
- Entenbrust,** **M**
knusprige Polenta mit Parmesan, Pilzpfanne
39.–
- Gebratenes Schweinefilet,** **M**
Senfsauce, Kartoffelpüree und Gemüse
38.–
- Cheeseburger mit Vacherin Fribourgeois,** **M**
frische Pommes Frites*
28.–
- Rindertartar,** **M**
Toast, frische Pommes Frites*
36.–
- Vegetarischer Burger (Bulgursteak, Gemüse),**
frische Pommes Frites*, Mesclun-Salat
24.–



MENÜ EVERNESS

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

Vorspeise + Hauptspeise + Dessert 64.–

Vorspeise + Hauptspeise oder Hauptspeise + Dessert . . 52.–



Pasta und Risotto

Tagliatelle mit Pilzen

26.–

Tagliatelle mit Lachs

26.–

*Arborio-Risotto mit kandierter Zitrone,
Safran und Parmesan*

24.–



TAGESMENÜ



Vorspeise + Hauptspeise + Dessert

39.–

Vorspeise + Hauptspeise oder Hauptspeise + Dessert

29.–

Hauptspeise

22.–

Dieses Menü wird von Montag bis Freitag mittags serviert.



KINDER MENÜ

Linguine mit Butter oder hausgemachter

Tomatensoße. 12.–

Junior Beef Burger, frische Pommes Frites 16.–*

Knusprige Hähnchennadeln, frische Pommes Frites 14.–*

Junior Fish and Chips, Tartarsauce 14.–

*Eglifilets vom Genfersee, Zitronenbutter,
frische Pommes Frites* 20.–*

Dessert

Käseteller (3 Sorten)

14.–

**„Le Dôme citron vert“ Kokosnusskrokant
und Mangosorbet**

15.–

**Pavlova mit Himbeeren und Früchten der Saison,
Schlagsahne und Passionsfruchtsorbet**

16.–

**Tartelette mit Birne aus Kilchherr Farm,
Schokolade, Mandeln**

14.–

**Apfel-Birnen-Millefeuille aus Kilchherr Farm,
Karamell-Eiscreme, leichte Sahne**

15.–

**Hausgemachte „Vacherin Glacé“,
Vanille, Himbeere und Doppelrahm aus Gruyère**

16.–

Cup Dänemark

14.–

Café Gourmand

15.–

Eisbecher mit Alkohol

16.–

M

M

M

M

M

M

Kugel Eis oder Sorbet

*Erdbeere, Himbeere, Vanille, Schokolade, sizilianische
Pistazie, Mango, Passionsfrucht, Birne, Aprikose,
Mango, Karotte, Orange, Ingwer, Karamell mit
gesalzener Butter, Panna amarena (Kirsche), Kaffee,
Stracciatella, Kokosnuss*

4.–

Schlagsahne-Zuschlag

2.–



HERKUNFT

Rind, Kalb, Huhn: Schweiz, Frankreich

Ei: Schweiz

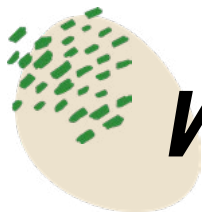
Eggl: Genfersee Lemman

Fische und Krustentiere: Schweiz, Europa

Das * bedeutet, dass das Gericht nicht den Anforderungen
des Labels „Hausgemacht“ entspricht
www.labelfaitmaison.ch

Unser Personal steht Ihnen bei Fragen zu Allergenen gerne
zur Verfügung.





Weinauswahl



WEISS

Fendant AOC Valais – Domaine des Chevaliers

DL: 7.– | BTL 75 cl: 49.–

*Amigne de Vetroz 2 Abeilles – Légèrement douce
J.R Germanier*

DL: 7.60 | BTL 75 cl: 52.–

Petite Arvine – Château Rouvinez

DL: 8.30 | BTL 75 cl: 58.–

ROT

Cornalin Grandmaître Barrique AOC Valais – G.Kuonen

DL: 8.40 | BTL 70 cl: 58.–

*Château Lichten Rouge – Domaine Rouvinez
(Cornalin, Humagne rouge, Syrah)*

DL: 8.30 | BTL 75 cl: 58.–

Pinot Noir de Salquenen – Domaine des Chevaliers

DL: 8.30 | BTL 75 cl: 58.–



WEINE IM GLAS (1DL) AUS UNSERER REGION „LA CÔTE“ IN 3 FARBEN

	DL	BTL
<u>WEISS</u> : Chasselas Grand cru Dom. des Biolles JP Debluë	6.10	41.–
<u>ROSÉ</u> : Pinot noir Bio certifié, Les Frères Dutruy	6.50	46.–
<u>ROT</u> : Pinot Noir Domaine des Biolles, J.P. Debluë	6.50	45.–