

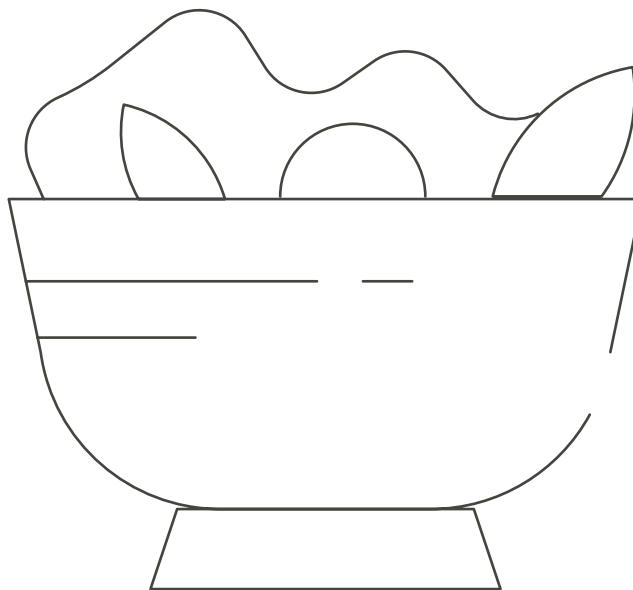


[www.restaurantgypsera.ch](http://www.restaurantgypsera.ch)

**Apéroplättli aus der Region**  
Speck, Wurst, Trockenfleisch  
Käse aus der Region

Chf. 19.00

**Planchette Apéro de la région**  
Lard, saucisse, viande séchée –  
fromages de la région



---

\*Les plats notés d'un astérisque sont ne sont pas disponible de 14h à 18h

\*Diese Gerichte sind am Nachmittag (14:00 bis 18:00 Uhr) nicht erhältlich

Nach Wahl : Vorspeisen / Hauptgang  
à choix : Entrée / plat

## Vorspeisen & Salate

<b>Grüner Salat</b>	Chf. 7.00 / Chf. 14.00
<b>Gemischter Salat</b>	Chf. 9.00 / Chf. 16.00
<b>Salat « Fischer's Fritz »</b> Geräucherter Lachs und Forelle – rote Essigzwiebel - Brotcroutons	Chf. 16.50 / Chf. 23.50
<b>Salat «Hawaii»</b> Poulet Brust -Ananas - Ei - Kirschtomaten - Joghurt-Curry Sauce	Chf. 16.50 / Chf. 23.50
<b>Salat mit Ziegenkäse aus Mouret</b> Paniertes Ziegenkäse – karamalisierte Baumnüsse – Kirschtomaten – Haselnuss-Vinaigrette	Chf. 16.50 / Chf. 23.50
<b>Hausterrine mit kleinem Salat</b>	Chf. 15.00 / –
<b>*Spargelsalat</b> Grüne Spargeln mit Parmesan – Rohschinken – Haselnuss-Vinaigrette	Chf. 16.50 / Chf. 23.50
<b>*Grüne Spargelsuppe mit Parmesan-Mousse</b>	Chf. 9.50 / Chf. 15.50

## Entrées & salades

<b>Salade verte</b>
<b>Salade mêlée</b>
<b>Salade du pêcheur</b> Saumon & truite fumée - pickles d'oignons rouge - croutons
<b>Salade hawaïenne</b> Poitrine de poulet - ananas - œuf - tomates cerises - sauce yogourt-curry
<b>Salade de fromage de chèvre du Mouret</b> Fromage de chèvre pané – noix caramélisées – tomates cerises – vinaigrette à l'huile de noisette
<b>Terrine maison &amp; sa petite salade</b>
<b>*Salade d'asperges &amp; jambon cru</b> Asperges verte – Parmesan – jambon cru - vinaigrette à l'huile de noisette
<b>*Velouté d'asperge verte et sa mousse de parmesan</b>

---

## Teigwaren und fleischlose Gerichte

**\*Penne mit Spargel und Schinken**

Grüne Spargeln – Rohschinken  
Rucola - Rahm

Chf. 23.00

**Penne mit Tomatensauce**

Chf. 16.00

**Bärlauch-Risotto mit grünen Spargeln**

und Parmesan-Mousse

Chf. 22.00

**Kichererbsen-Curry**

Kokosmilch - Reis

Chf. 18.00

## Végétariens et pâtes

**\*Penne aux asperges et jambon cru**

Asperges vertes – jambon cru  
ruccola – crème

**Penne sauce tomate**

**Risotto à l'ail des ours & asperges vertes**

Mousse au parmesan

**Curry de pois chiche**

Lait de coco - riz

## Aus den Bergen

<b>Äpler-Rösti</b> mit Cousimbart Käse von der Mouret-Molkerei	Chf. 19.00
<b>Schwarzsee-Rösti</b> Cousimbart Käse – Trockenfleisch - Rauchspeck	Chf. 23.00
<b>Käse Fondue</b> Vacherin – Gruyère – Cousimbart Trockenfleisch	Chf. 23.00 Chf. 8.00

## Fisch

<b>Eglifilets frittiert</b> Tartarsauce – Tagesgemüse – Pommes frites	Chf. 29.00
<b>*Eglifilets mit seiner Zitronensauce</b> Tagesgemüse – Pommes frites	Chf. 31.00

## De la Montagne

<b>Roesti de l'Alpage</b> Fromage « Cousimbart » Laiterie du Mouret
<b>Roesti du Lac</b> Fromage « Cousimbart » Laiterie du Mouret – viande & lard séchée
<b>Fondue aux fromages</b> Vacherin – Gruyère – Cousimbart Viande séchée

## Poissons

<b>Filets de perches frits</b> Sauce tartare – légumes – pommes frites
<b>*Filets de perches &amp; sa sauce citronnée</b> Pommes frites – légumes

---

### Herkunft von Fisch

Egli - Estland, Forelle - Norwegen, Lachs - Norwegen

### Provenance des poissons

Perches - Estonie , Truite - Norvège, Saumon - Norvège

## Fleisch

<b>Roastbeef Teller</b> Tartarsauce – Pommes frites - gemischter Salat	Chf. 29.00
<b>Rindstatar</b> Toast – Pommes frites	Chf. 29.90
<b>Rindstatar Italia</b> Rotes Pesto – Kapern – Parmesan Toast – Pommes frites	Chf. 31.00
<b>Schweins-Cordon bleu aus Plaffeien</b> Tagesgemüse – Kartoffelschnitze	Chf. 29.00
<b>*Rindsentrecôte mit seinem Bärlauchbutter</b> Tagesgemüse – Pommes frites	Chf. 34.00
<b>*Geschmorte Lammhaxe (Souris d'agneau) mit seiner Bärlauchsauce</b> Tagesgemüse – Pommes frites	Chf. 30.00

## Viandes

<b>Roastbeef froid</b> Sauce tartare - salade mêlée - pommes frites
<b>Tartare de bœuf</b> Toast et/ou pommes frites
<b>Tartare de bœuf Italien</b> Pesto rouge – câpres – parmesan Toast et/ou pommes frites
<b>Cordon bleu de porc de Planfayon</b> Légumes – Pommes country
<b>*Entrecôte de bœuf &amp; son beurre à l'ail des ours</b> Légumes – Pommes frites
<b>*Souris d'agneau confite &amp; sa sauce à l'ail des ours</b> Légumes – Pommes frites

---

### Herkunft von Fleisch

Rind – Schweiz und Deutschland, Schwein – Schweiz und Deutschland,  
Lamm – Neuseeland und Irland, Poulet – Schweiz und Argentinien, Ente - Frankreich

### Provenance des viandes

Bœuf - Suisse & Allemagne, Porc - Suisse & Allemagne, Agneau - Nouvelle-Zélande & Ireland  
Poulet - Suisse & Argentine, Canard - France

**\*Sautierte Entenbrust mit seiner Rhabarbersauce**  
Tagesgemüse – Pommes frites

Chf. 29.00

**\*Pouletbrust mit Currysauce**  
Kokosmilch – Reis – Tagesgemüse

Chf. 25.00

**Geschmorte Schweinerippen mit hausgemachter  
Barbecue-Sauce**  
Tagesgemüse – Kartoffelschnitze

Chf. 27.00

**Beefburger**  
Karamelisierte Zwiebeln – Rucola  
Cousimbert Käse – Kartoffelschnitze

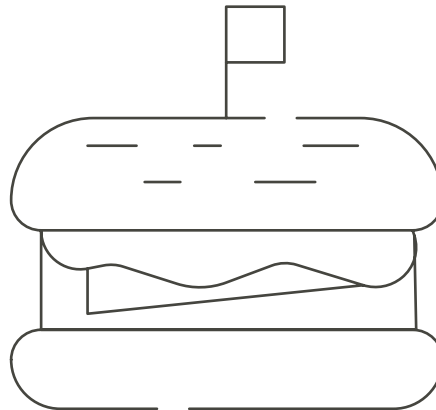
Chf. 26.00

**\*Magret de canette & sa sauce à la rhubarbe**  
Légumes – Pommes frites

**\*Poitrine de poulet au curry jaune**  
Lait de coco – riz - Légumes

**Ribs de porc confit & sauce BBQ maison**  
Légumes – Pommes country

**Beefburger**  
Oignon caramélisés – rucola  
Cousimbert – Pommes country



## Für die kleinen Gäste

### **Penne mit Tomatensauce**

Tartarsauce – Pommes frites - gemischter Salat

Chf. 9.00

### **Eglifilets frittiert**

Tartarsauce – Tagesgemüse – Pommes frites

Chf. 12.00

### **Schweins-Cordon bleu aus Plaffeien**

Tagesgemüse – Kartoffelschnitze

Chf. 12.00

## Pour les enfants

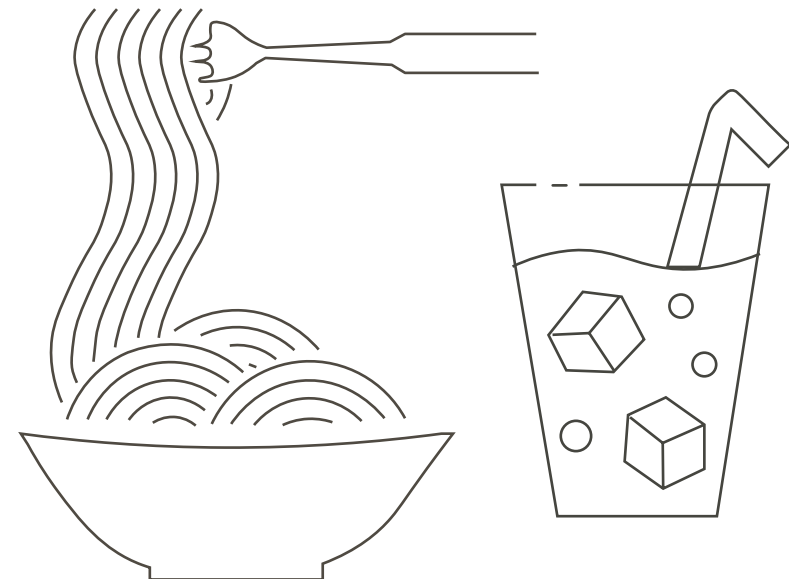
### **Penne sauce tomate**

### **Filets de perches frits**

Sauce tartare - légumes - pommes frites

### **Cordon bleu de porc de Planfayon**

Legumes - Pommes country





## Hausgemachte Süßspeisen

**Gebrannte Crème parfümiert mit Eisenkraut**

Chf. 11.50

**Tiramisù**

Chf. 11.50

**Gestürtzte Karamel-Crème mit seinem Coulis**

Chf. 9.50

**Panna-Cotta mit Rhabarber- und Erdbeerenkompott**

Chf. 11.50

**Schokoladenmousse im Glas (Vegan)**

Chf. 11.50

## Desserts maison

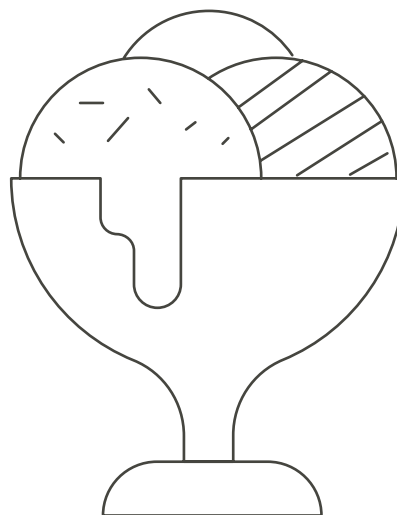
**Crème brûlée à la verveine**

**Tiramisù**

**Crème caramel & son coulis**

**Panna cotta & sa compoté de rhubarbe et fraise**

**Verrine de mousse au chocolat (Vegan)**




# Information zu möglichen Allergien

## Information concernant les allergies

Die Gerichte sind mit den untenstehenden Piktogrammen gekennzeichnet  
Les plats avec ces pictogrammes contiennent les allergènes suivant

Erdnuss  Arachides

Lupine  Lupin

Sellerie  Céleri

Muscheln  Mollusques

Krustentiere  Crustacé

Senf  Moutarde

Gluten  Gluten

Eier  Œufs

Laktose  Lactose

Fisch  Poissons

Steinobst  Fruits à coques

Sesam  Sésame

Sulfit  Sulfites

Soja  Soja



## Offene Weine/ Vins ouverts

<b>Weisswein / Vin blanc</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Vully	Chf. 4.00	Chf. 8.00	Chf. 12.00	Chf. 20.00
Fendant	Chf. 4.00	Chf. 8.00	Chf. 12.00	Chf. 20.00
Johannisberg	Chf. 4.60	Chf. 9.20	Chf. 13.80	Chf. 23.00
Gewürztraminer Colección DO 2018	Chf. 5.80	Chf. 11.60	Chf. 17.40	Chf. 29.00
<b>Rotwein / Vin rouge</b>				
Vully	Chf. 3.80	Chf. 7.60	Chf. 11.40	Chf. 19.00
Fendant	Chf. 4.60	Chf. 9.20	Chf. 13.80	Chf. 23.00
Johannisberg	Chf. 4.50	Chf. 9.00	Chf. 13.50	Chf. 22.50
Primitivo di Manduria Primoduca DOP 2016	Chf. 6.00	Chf. 12.00	Chf. 18.00	Chf. 30.00
<b>Roséwein / Vin rosé</b>				
Rosé de Goron	Chf. 3.80	Chf. 7.60	Chf. 11.40	Chf. 19.00
Oeil de perdrix	Chf. 4.50	Chf. 9.00	Chf. 13.50	Chf. 22.50

## Weisswein / Vin blanc

					<b>1 dl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Petite Arvine AOC</b> Cordonier & Lamon, Flanthey	2017	Valais	Petite Arvine			Chf. 54.00
<b>Johannisberg AOC</b> Cordonier & Lamon, Flanthey	2017	Valais	Sylvaner			Chf. 47.00
<b>AOC La Côte Cuvée Prestige</b> Château de Perrroy	2017	Vaud	Chasselas			Chf. 44.00
<b>Yvorne AOC Tradition</b> Artisan Vigneron d'Yvorne		Vaud	Chasselas			Chf. 46.00
<b>St-Saphorin AOC</b> Domaine Bernard Bovy	2016	Valais	Chasselas			Chf. 49.00
<b>Pinot Gris, Vully AOC</b> Cave des Marnes, Constatine		Vully	Pinot Gris			Chf. 49.00
<b>Gewürztraminer Colección DO</b> Somontano, Vinas del Veres	2018	España	Gewürztraminer	Chf. 6.00	Chf. 42.00	

# Schweizer Rotwein

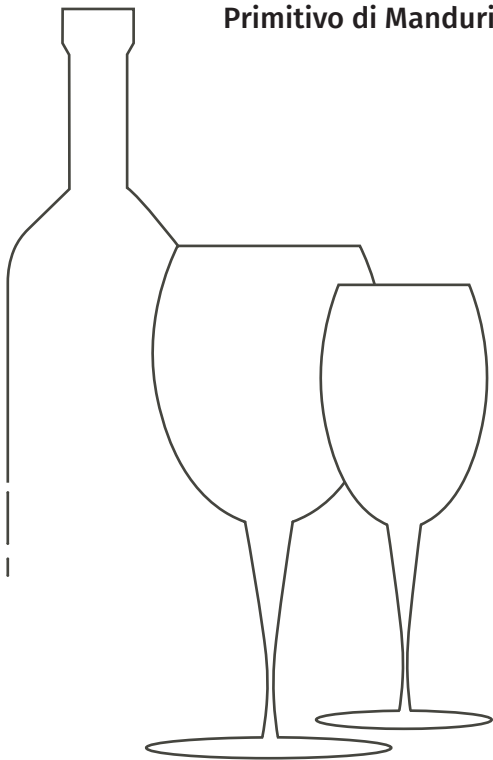
## Vin rouge Suisse

				50 cl	75 cl
<b>Pinot Noir, Vully AOC</b> Caves des Marnes		Vully	Pinot noir	Chf. 26.00	
<b>Dionysos, Vully AOC</b> Caves des Marnes		Vully	Gamaret, Gamay, Garanoir	Chf. 25.00	Chf. 35.00
<b>Bourg de Plait, St-Saphorin AOC</b> Domaine Bernard Bovy	2016	Vaud	Pinot noir, Gamay		Chf. 54.00
<b>Syrah AOC</b> Cordonier & Lamon, Flanthey	2016	Valais	Syrah		Chf. 56.00
<b>Mosaïque</b> Cordonier & Lamon, Flanthey	2016	Valais	Diolinoir, Syrah, Cabernet Sauvignon		Chf. 54.00
<b>Roncaia DOC</b> Zanini Vinattieri, Ligornetto	2016	Ticino	Merlot		Chf. 62.00

# Ausländische Rotweine

## Vin rouge étranger

				1 dl	50 cl	75 cl
<b>Château Chasse-Spleen</b> Moulis-en-Medoc	2011	France	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot			Chf. 92.00
<b>Rioja</b> Beronia DOC	2016	Espagna	Tempranillo			Chf. 36.00
<b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC</b> Veneto, Domini Veneti	2016	Italy	Corvina, Rondinella, Corvinone		Chf. 35.00	Chf. 49.00
<b>Primitivo di Manduria Primoduca DOP</b> Les Pouilles	2016	Italy	Primitivo	Chf. 6.00		Chf. 42.00



## Roséwein / Vin rosé

					<b>75 cl</b>
<b>L'Ostal Rosé</b> Pays D'Oc	2018	France	Grenache, Syrah		Chf. 38.00

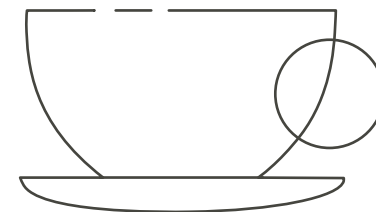
## Sekt & Champagner Mousseux & champagne

				<b>1 dl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Champagne L'Hoste Brut</b> L'Hoste		France	Chardonnay, Pinot noir	Chf. 9.00	Chf. 63.00
<b>Champagne L'Hoste Brut</b> L'Hoste		France	Glera	Chf. 7.00	Chf. 63.00



## Warme Getränke Boissons chaudes

		2 dl	3 dl	5 dl
Kaffe	Chf. 3.90			
Latte Machiatto	Chf. 5.50			
Doppel Espresso	Chf. 5.60			
Milchkaffe	Chf. 4.40			
Cappuccino	Chf. 4.90			
Milch Kalt		Chf. 3.20	Chf. 3.60	Chf. 5.20
Milch Warm	Chf. 3.60			
Ovo – Shoggi warm	Chf. 4.60			
Ovo – Shoggi kalt		Chf. 4.60	Chf. 4.90	Chf. 6.50
Kaffe Fertig	Chf. 6.90			
Irish Coffe	Chf. 8.50			
Correto Grappa	Chf. 7.50			
Wiener Kaffee	Chf. 5.50			
Wiener Shoggi	Chf. 6.00			
Tee	Chf. 3.90			
Punch	Chf. 4.50			



## Getränk Ohne Alcohol Boissons sans Alcool

		<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>Liter</b>
Ice Tea Graprefruit		Chf. 3.60	Chf. 3.90	Chf. 5.50	Chf. 10.90
Sinalco Cola		Chf. 3.60	Chf. 3.90	Chf. 5.50	Chf. 10.90
Sinalco Cola zero		Chf. 3.60	Chf. 3.90	Chf. 5.50	Chf. 10.90
Rivella rot		Chf. 3.60	Chf. 3.90	Chf. 5.50	Chf. 10.90
Schorle, Elmer Citro		Chf. 3.60	Chf. 3.90	Chf. 5.50	Chf. 10.90
Elmer mit Kohlensaue Elmer ohne Kohlensauer		Chf. 3.60	Chf. 3.90	Chf. 5.50	
Coca-Cola 33cl	Chf. 4.90				
Rivella blau 33cl	Chf. 4.90				
Orangensaft		Chf. 3.90	Chf. 4.20	Chf. 5.80	
Elmer 50cl	Chf. 5.50				
Elmer 100cl	Chf. 9.90				
Süssmost 33cl	Chf. 4.90				
Sanbitter 10cl	Chf. 4.90				
Schweppes Tonic 20cl	Chf. 4.90				
Schweppes Lemon 20cl	Chf. 4.90				
Red Bull 25cl	Chf. 6.00				
Michel Saft	Chf. 4.90				

## Bier / Bières

		<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Cardinal Lager		Chf. 3.70	Chf. 4.20	Chf. 6.20
Cardinal Weiss		Chf. 3.90	Chf. 4.40	Chf. 6.40
Feld. Bügel 50cl	Chf. 6.20			
Feld. Alkoholfrei 33cl	Chf. 4.20			
Feld. Braufrisch 33cl	Chf. 5.50			
Eve Grapefruit 27.5cl	Chf. 5.50			
Juscht's Amber 33cl	Chf. 6.50			
Juscht's Hells 33cl	Chf. 6.50			
Juscht's Wiess 50cl	Chf. 7.50			

## Apero

Aperol Spritz	Chf. 9.90
Hugo	Chf. 9.90
Gespritz	Chf. 7.00

## Branntweine

Pomme 2cl	Chf. 4.50
Pflümüli 2cl	Chf. 4.50
Zwetschge 2cl	Chf. 4.50
Kirsch 2cl	Chf. 4.50
Kräuter 2cl	Chf. 4.50
Abricotine 2cl	Chf. 6.50
Wiliamine 2cl	Chf. 6.50
Grappa 2cl	Chf. 6.50
Calvados 2cl	Chf. 7.50
Vielle Prune 2cl	Chf. 7.50
Remy Martin 2cl	Chf. 9.00

## Aperitif

Martini Weiss 4cl	Chf. 6.50
Martini Rot 4cl	Chf. 6.50
Cynar 4cl	Chf. 6.50
Suze 4cl	Chf. 6.50
Campari 4cl	Chf. 6.50
Appenzeller 4cl	Chf. 6.50
Porto rot 4cl	Chf. 6.50
Porto Weiss 4cl	Chf. 6.50
Pastis 2cl	Chf. 5.50
Pastis 4cl	Chf. 7.00
Ricard 2cl	Chf. 4.50
Ricard 4cl	Chf. 6.00

## Likör

Amaretto 4cl	Chf. 8.50
Baileys 4cl	Chf. 8.50
Poire à Botzi 2cl	Chf. 7.50