



PEANUT MEDIIEVAL PASTAVERNE

**QU'ON RIPAILLE
À PLEIN VENTRE!**

ENTRÉES

Salade verte 

Velouté de légumes, croûtons de pain nordique à l'ail, crème au basilic 

Houmous d'hiver aux betteraves rôties, crème fraîche 

Pâté en croûte Medieval, poires et pommes confites, moutarde à l'ancienne

PLATS

Tagliatelles sauce morilles et champignons de Paris, parmesan

Spaghettis frais alla carbonara, lardons, œufs de ferme et crème

Tagliatelles à la bresaola, sauce aux cèpes, morilles, parmesan

Cuisse de canard confite, gratin dauphinois, légumes glacés, jus de bœuf

Vol-au-Vent de volaille, sauce aux champignons de Paris, morilles, salade verte

Tartare de bœuf, sauce aux condiments frais, frites 

DOLCI

Tarte tatin revisitée, boule de glace caramel au beurre salé 

Gelato artisanal maison

- 1 boule
- 2 boules
- 3 boules

7.-

9.-

12.-

18.-

25.-

27.-

29.-

35.-

36.-

36.-

12.-

4.-

6.-

8.-

NOS AUTRES RESTAURANTS

LE COMMUNAL

Place du Village 1
CH - 1873 Val-d'Illiez

valdilliez@peanutlodge.com
+41 24 477 86 96



BRASSERIE DE PAUDEX

Route du Simplon 7
CH - 1094 Paudex

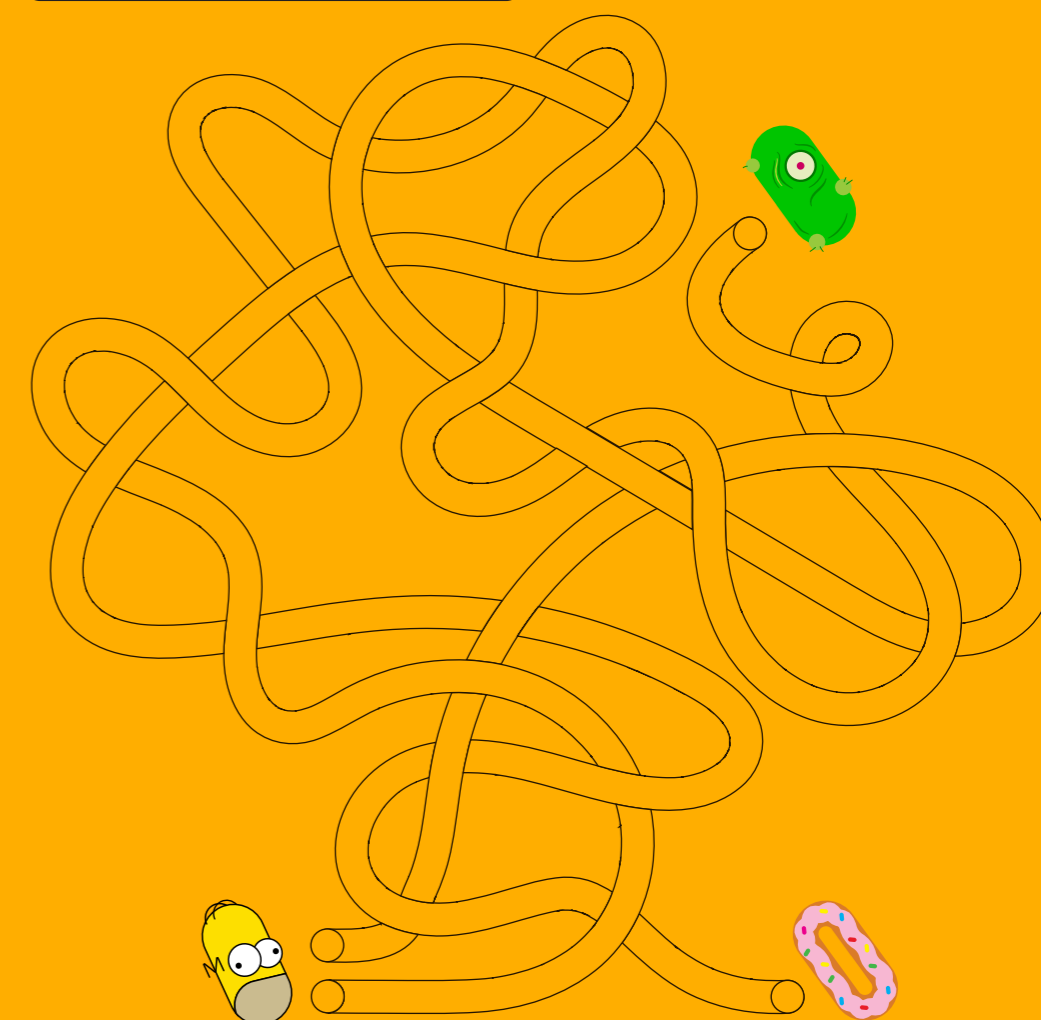
info@brasserie-paudex.ch
+41 21 796 20 00



LES CERNIERS

Route des Cerniers 100
CH - 1871 Les Giettes

reservations@whitepod.com
+41 24 471 39 39



Tous les plats sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et d'ingrédients traditionnels, conformément aux critères du label «Fait Maison» définis par la Fédération Romande des Consommateurs, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. labelfaitmaison.ch



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

RÉSEAUX SOCIAUX

Instagram: @peanut_stursanne Facebook: @peanutlodge



PEANUT MEDIEVAL PASTAVERNE

LECKERES FÜR
JEDEN
GESCHMACK!

VORSPEISEN

Grüner Salat

Gemüsecremesuppe mit nordischem Knoblauchbrot-Croutons,
Basilikumcreme

Winter-Hummus mit gerösteten Rüben, saurer Sahne

Mittelalterliche Pastete im Teigmantel, kandierte Birnen und Äpfel,
moutarde à l'ancienne

HAUPTGERICHTE

Tagliatelle mit Morchel- und Champignonsoße, Parmesan

Frische Spaghetti alla Carbonara, Speck,
Bauernhof-Eier und Sahne

Tagliatelle mit Bresaola, Steinpilzsoße,
Morcheln, Parmesan

Confiierter Entenschenkel, gratinierter Dauphinois,
glasierter Gemüse, Rinderjus

Geflügel-Vol-au-Vent, Champignonsoße, Morcheln,
Grüner Salat

Rinder-Tartar, frische Gewürzsauce, Pommes frites

DOLCI

Neuinterpretierter Tarte Tatin, Kugel gesalzene Karamell-Eis

Hausgemachtes handwerkliches Gelato

- 1 Kugel
- 2 Kugeln
- 3 Kugeln

7.-

9.-

12.-

18.-

25.-

27.-

29.-

35.-

36.-

36.-

12.-

4.-

6.-

8.-

UNSERE ANDEREN RESTAURANTS

LE COMMUNAL

Place du Village 1
CH - 1873 Val-d'Illiez

valdilliez@peanutlodge.com
+41 24 477 86 96



BRASSERIE DE PAUDEX

Route du Simplon 7
CH - 1094 Paudex

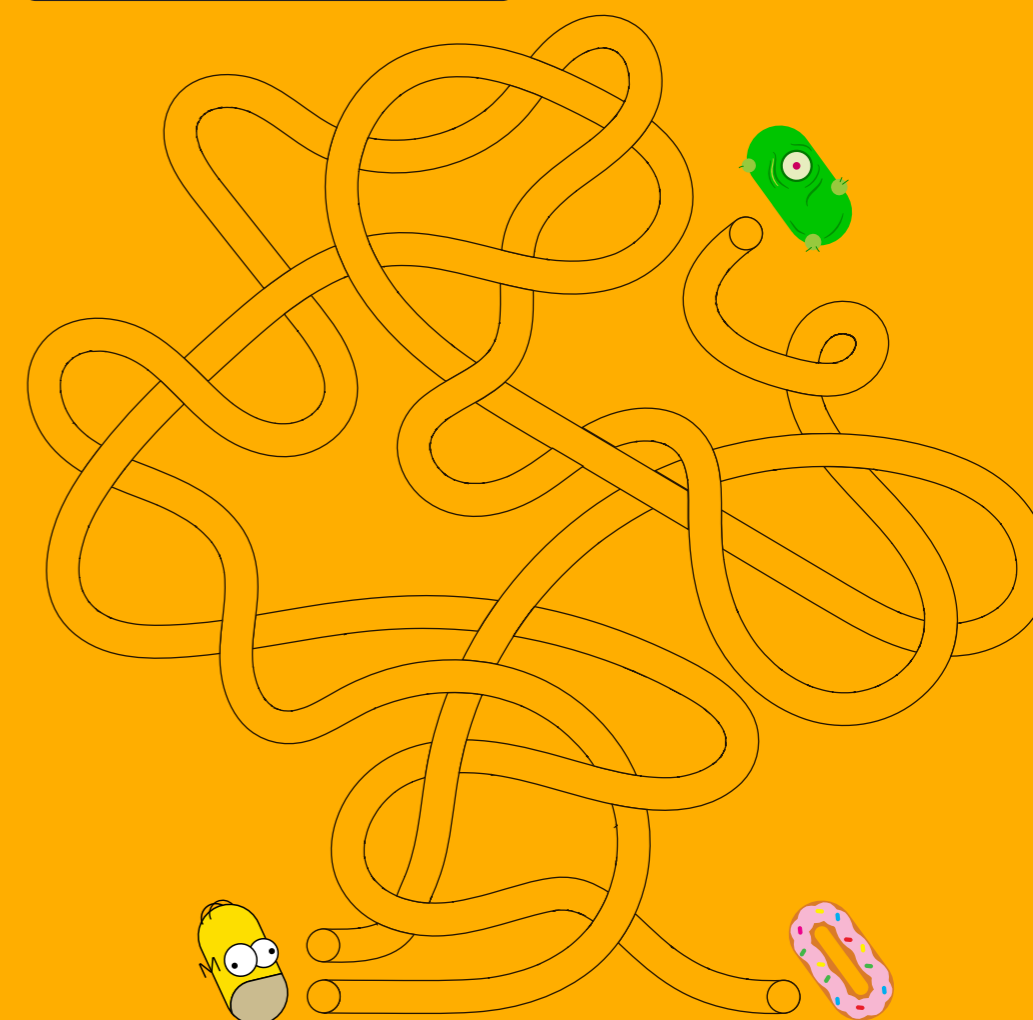
info@brasserie-paudex.ch
+41 21 796 20 00



LES CERNIERS

Route des Cerniers 100
CH - 1871 Les Giettes

reservations@whitepod.com
+41 24 471 39 39



Alle Gerichte werden vor Ort vollständig
aus Rohstoffen und traditionellen Zutaten
zubereitet, gemäß den Kriterien des Labels
«Fait Maison», wie sie von der Fédération
Romande des Consommateurs, GastroSuisse, der
Semaine du Goût und Slow Food definiert wurden.
labelfaitmaison.ch



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch

SOZIALE NETZWERKE

Instagram: @peanut_stursanne Facebook: @peanutlodge