

La Carte du Café Byron

Pour bien débuter la journée ...

- Fruit entier de la saison 1.50 CHF
- Yogourt Suisse Bio 2.20 CHF
- Corbeille de viennoiseries 2.50 à 4.- CHF
- Muffins, part de cake, cookie, bretzel salé 3.50 CHF
- Fromage blanc, coulis de fruits et granola 4.50 CHF
- Bircher aux pommes de Féchy 4.50 CHF
- Salade de fruits de la saison 5.- CHF

Nos formules

- Boisson chaude, croissant 5.- CHF
- Boisson chaude, muffin, jus de fruits Granini 2 dl 9.- CHF

Dès 11 heures 30 ...

- **Burger du château** 20.- CHF
Steak haché 100% bœuf suisse, fromage d'Étivaz, salade, tomate, sauce à l'estragon
- **Coup de cœur de Maistre Chiquart** 18.- CHF
Roesti, œuf, fromage d'Étivaz et bol de salade mêlée
Supplément charcuterie 6.-CHF
- **L'ardoise du Byron** 24.- à 38.- CHF
Sélection Novae de pièces de viande et poisson à la plancha
Accompagné de légumes frais de la saison
- **Menu Petit Chevalier** (jusqu'à 10 ans) 14.- CHF
Steak haché 100% bœuf suisse avec pommes de terre et légumes
Ou
Pâtes artisanales, sauce du jour

Petite verrine dessert ou un fruit

À toute heure ...

Vitrine froide

« le salé »

- Salade mêlée petite 4.- CHF
- Salade mêlée grande 8.- CHF
- Sandwichs assortis 6.- à 9.- CHF
- Dégustation de fromages de notre Canton 12.- CHF
- Byron bowl (salade composée de saison) 18.-CHF
- Assiette Vaudoise (*charcuterie, fromages, pain et condiments*) 18.- CHF

Et nos snacks chauds

- Ramequin au fromage de gruyère AOP 6.- CHF
- Quiches assorties 9.- CHF
- Panini assortis 9.- CHF

Vitrine froide

« le sucré »

- Pâtisserie du fournil 6.- CHF
- **Verrine de dessert gourmand**
Tiramisu café 6.- CHF
Mousse au chocolat suisse « Cailler » 6.- CHF
...En Petite verrine 3.- CHF
- Crêpes, gaufres au sucre 4.- CHF
Avec de la chantilly, chocolat ou/et confiture 6.- CHF
- Café gourmand 9.- CHF

Service et TVA (7.7% sur place et 2.5% à emporter) inclus

Café Byron Menu

Start the day off right...

- Whole seasonal fruit 1.50 CHF
- Organic Swiss yogurt 2.20 CHF
- Basket of assorted pastries 2.50 to 4.- CHF
- Muffins, slice of cake, cookie, salted pretzel 3.50 CHF
- Fromage blanc, fruit coulis and granola 4.50 CHF
- Bircher muesli with Féchy apples 4.50 CHF
- Seasonal fruit salad 5.- CHF

Our menus

- Hot drink, croissant 5.- CHF
- Hot drink, muffin, Granini fruit juice, 2 cl 9.- CHF

Starting at 11:30...

- **Château Burger** 20.- CHF
100% Swiss beef patty, Etivaz cheese, lettuce, tomato, estragon sauce
- **Maistre Chiquart Delight** 18.- CHF
Rösti, egg, Etivaz cheese and bowl of mixed salad
Side order of charcuterie 6.-CHF
- **Byron Platter** 24.- to 38.- CHF
Selection of griddle-grilled meat and fish
Served with fresh, seasonal vegetables
- **Young Knight Menu** (up to the age of ten) 14.- CHF
100% Swiss beef patty with potatoes and vegetables
Or
Artisanal pasta, sauce of the day

Small dessert cup or a piece of fruit

Available throughout the day...

Select options from the refrigerated display case

Savoury choices

- Small mixed salad 4.- CHF
- Large mixed salad 8.- CHF
- Assorted sandwiches 6.- to 9.- CHF
- Selection of different cheese from our Canton 12.- CHF
- Byron bowl (seasonal composed salad) 18.-CHF
- Vaudoise platter (*charcuterie, cheese, bread and condiments*) 18.- CHF

Our warm snacks

- AOP gruyere cheese ramekin 6.- CHF
- Assorted quiche 9.- CHF
- Assorted paninis 9.- CHF

Sweet options from the refrigerated display case

- Freshly baked pastries 6.- CHF
- **Indulgent dessert cups**
Coffee Tiramisu 6.- CHF
Cailler Swiss chocolate mousse 6.- CHF
...Selections in small cups 3.- CHF
- Crêpes, waffles with sugar 4.- CHF
With whipped cream, chocolate and/or preserves 6.- CHF
- Coffee with small side dessert 9.- CHF

Gratuity and VAT included (7.7% for dine-in service, 2.5% for take away)

Speisekarte Café Byron

Für einen guten Start in den Tag- ...

- Ganze Früchte der Saison 1.50 CHF
- Schweizer Bio-Joghurt 2.20 CHF
- Korb mit französischem Feingebäck 2.50 bis 4.- CHF
- Muffins, Stück Kuchen, Cookie, Salzbrezel 3.50 CHF
- Frischkäse, Fruchtpuree und Müsli 4.50 CHF
- Bircher-Müsli mit Féchy-Äpfeln 4.50 CHF
- Obstsalat aus Früchten der Saison 5.- CHF

Unsere Menüs

- Heißgetränk, Croissant 5.- CHF
- Heißgetränk, Muffin, Granini Fruchtsaft 2 dl 9.- CHF

Ab 11 Uhr-30 ...

- Château-Burger 20.- CHF
Hacksteak aus 100 % Schweizer Rindfleisch, Käse L'Étivaz, Salat, Tomate, Estragonsoße
- Spezialität des Maitre Chiquart 18.- CHF
Rösti, Ei, Käse L'Étivaz und gemischte Salatschüssel
Zusätzliche Wurstwaren 6.- CHF
- Fleisch vom heißen Stein nach Art von Byron 24.- bis 38.- CHF
Novae Auswahl an Fleisch- und Fischstücken à la plancha
Beilage aus Frischgemüse der Saison
- Menü „Kleine Ritter“ (bis 10 Jahre) 14.- CHF
Hacksteak aus 100 % Schweizer Rindfleisch mit Kartoffeln und Gemüse
oder
Hausgemachte Nudeln, Soße des Tages

Dessert im kleinen Glas oder eine Frucht

Jederzeit ...

Kühlregal

„Herzhaftes“

- Gemischter Salat klein 4.- CHF
- Gemischter Salat groß 8.- CHF
- Verschiedene belegte Brote 6.- bis 9.- CHF
- Auswahl von Käsespezialitäten aus unserem Kanton 12.- CHF
- Byron-Schüssel (saisonaler gemischter Salat) 18.- CHF
- Waadtländer Teller (*Wurstwaren, Käse, Brot und Würzsoßen*) 18.- CHF

Und unsere warmen Snacks

- Ramequin au Fromage mit Gruyère AOP 6.- CHF
- Auswahl an Quiches 9.- CHF
- Verschiedene Panini 9.- CHF

Kühlregal

„Süßes“

- Feine Backwaren 6.- CHF
- Gourmet-Dessert im kleinen Glas
Kaffee-Tiramisu 6.- CHF
Mousse aus Schweizer Schokolade „Cailler“ 6.- CHF
...Im kleinen Glas 3.- CHF
- Crêpe, Waffeln mit Zucker 4.- CHF
Mit Schlagsahne, Schokolade oder/und Konfitüre 6.- CHF
- Gourmet-Kaffee 9.- CHF

Inklusive Service und MwSt. (7,7 % Verzehr vor Ort und 2,5 % zum Mitnehmen)

Menu du Café Byron - Printemps / Été 2022

Tour de guets

Œuf meurette au vin du Château

Mouillettes de pain au maïs

Ou

Escabèche de filets de perches au vinaigre de cidre du moulin de Veyron

Chips de pommes de terre

Chemin de ronde

Pièce de bœuf braisée à la moutarde de Bénichon

Polenta crémeuse au Gruyère, légumes de saison

Ou

Filet d'Omble chevalier

Crèmeux à l'ail nouveau

Polenta au gruyère, légumes de saison

Alternative végétarienne

Mille-feuille de légumes d'été

Frites de polenta

Coulis de tomates du Valais

Pont levis

Tiramisu aux spéculoos

et caramel beurre salé

Ou

Tartelette sablée aux fruits du Valais

Pâtissière aux zestes d'agrumes

Tarifs

Menu 2 services (entrée + plat ou plat + dessert), café

Chf. 39.-

Menu 2 services (Entrée + plat + café gourmand),

Chf. 44.-

Menu 3 services (Entrée + plat + dessert), café

Chf. 46.-

Menu enfant, jusqu'à 10 ans

Chf. 18.-

Conditions :

Réservation obligatoire et retour du menu 7 jours avant l'évènement.

Les vins et autres boissons peuvent être choisis à la carte

Menu unique pour l'ensemble des convives (hors restrictions alimentaire et alternatives végétariennes)

Ces menus sont servis entre 11h30 et 13h30

Service et TVA 7.7% incluse

Café Byron **Menu - Spring/Summer 2022**

Watchtower

Œuf en meurette (poached eggs with red-wine sauce)

Cornbread soldiers

Or

Perch fillet escabeche with Moulin de Veyron cider vinegar

Chips

Sentry Walk

Braised beef with Moutarde de Bénichon

Creamy polenta with Gruyère cheese, seasonal vegetables

Or

Arctic char fillet

Green garlic cream

Polenta with Gruyère cheese, seasonal vegetables

Vegetarian alternative

Summer vegetable millefeuille

Polenta chips

Valais tomato coulis

Drawbridge

Spéculoos Tiramisu

and salted butter caramel beurre

Or

Shortbread tart with Valais fruit

Citrus zest pastry

Prices

2-course menu (starter + main course or main course + dessert), coffee	CHF. 39.-
2-course menu (starter + main course + coffee with small side dessert)	CHF. 44.-
3-course menu (starter + main course + dessert), café	CHF. 46.-
Children's menu, up to the age of ten	CHF. 18.-

Conditions:

Reservation required and menu checked and returned 7 days before the event

Wine and other refreshments can be selected à la carte

Single menu for all guests (excluding dietary restrictions and vegetarian options)

These menus are served from 11:30 a.m. to 1:30 p.m.

Gratuity and VAT at 7.7% included

Speisekarte Café Byron – Frühling/Sommer 2022

„Der Wachturm“

Verlorene Eier in Rotweinsauce aus Château-Wein

Maisbaguette „Mouillettes“

oder

Escabèche von Eglifilets an pikanter Marinade mit Obstessig der Mühle von Veyron

Kartoffelchips

„Der Wehrgang“

Geschmortes Rindfleischstück an Bénichon-Senfsoße

Cremige Polenta mit Gruyère, Saisongemüse

oder

Saiblingsfilet

Cremig mit jungem Knoblauch

Polenta mit Gruyère, Saisongemüse

Vegetarische Alternative

Blätterteigpastete mit Sommergemüse

Frittierte Polenta-Sticks

Coulis aus Tomaten aus dem Wallis

„Die Zugbrücke“

Spekulatius-Tiramisu

und Salzkaramell-Soße

oder

Mürbeteigtörtchen mit Walliser Früchten

Konditorcreme mit Zesten von Zitrusfrüchten

Preise

2-Gänge-Menü (Vorspeise + Hauptgericht oder Hauptgericht + Dessert), Kaffee	CHF 39.-
2-Gänge-Menü (Vorspeise + Hauptgericht + Gourmetkaffee),	CHF 44.-
3-Gänge-Menü (Vorspeise + Hauptgericht + Dessert), Kaffee	CHF 46.-
Kindermenü, bis 10 Jahre	CHF 18.-

AGB:

Reservierung erforderlich und Einreichung des Menüs 7 Tage vor dem Anlass.

Weine und andere Getränke können à la carte gewählt werden.

Einheitsmenü für alle Gäste (außer bei Unverträglichkeiten und vegetarische Alternativen)

Diese Menüs werden zwischen 11:30 und 13:30 Uhr serviert.

Inklusive Servicegebühr und MwSt. von 7,7 %.