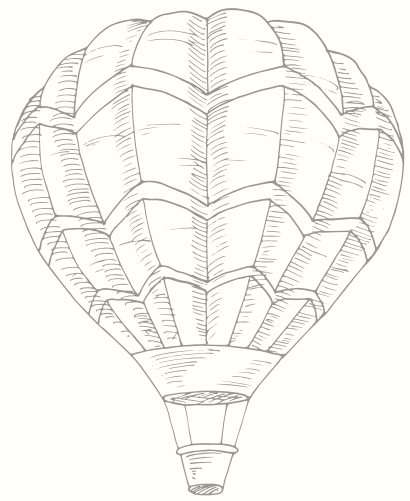


Château d'ex
Buffet de la Gare

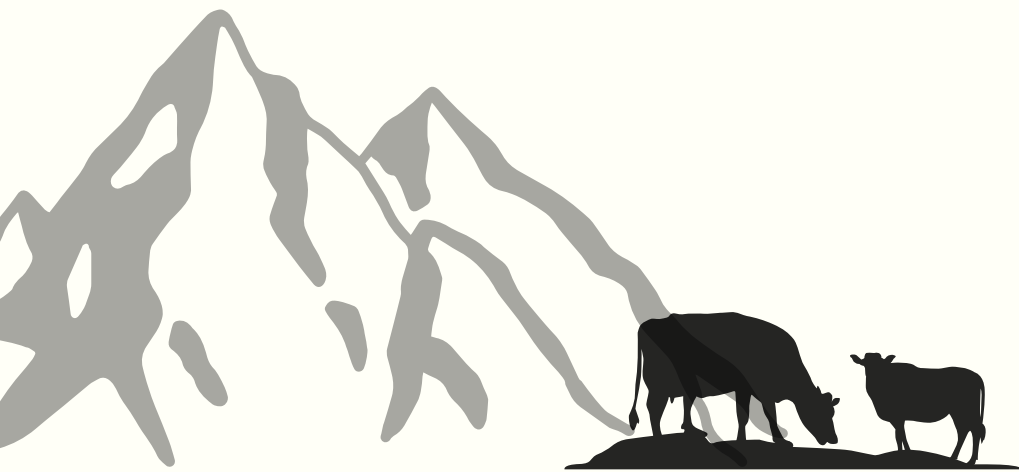


Carte des mets



Food menu

Speisekarte



Château d'
Buffet de la Gare



OEX



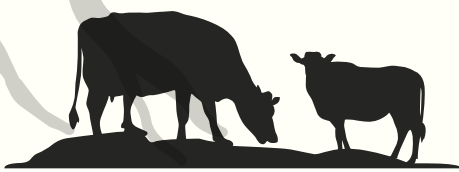
Bienvenue au Buffet de la Gare

Votre satisfaction est notre priorité et nous avons à cœur de vous proposer des prestations authentiques et uniques.

Grâce au travail remarquable de la laiterie des moulins, de Château d'Oex qui produit avec amour les fromages que vous pouvez déguster au sein de notre établissement, la boucherie-charcuterie Morier, qui prépare sa viande avec soin, et les fournisseurs locaux de boissons, Morand Frères SA - viticulteurs et commerçants de vins et spiritueux, la Maison Obrist et la Cave Montani, nous sommes en mesure de vous offrir un moment unique et convivial.

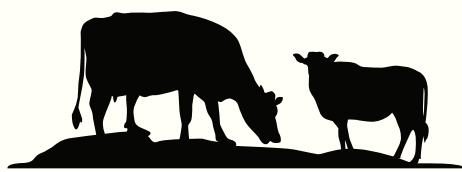


Nous vous souhaitons une bonne dégustation !



Les entrées froides

Salade verte	CHF 11.50
Salade mêlée	CHF 14.-
Salade du Pays-d'Enhaut	CHF 23.-
Bouquet de salade et crevettes géantes à l'huile d'olive et vinaigre de framboise	CHF 23.90
Salade de magret de canard fumé et rebibes de L'Etivaz AOP	CHF 21.50
Salade de chèvre chaud et jambon cru du Pays-d'Enhaut	CHF 23.50
Bouquet de salade de jeunes pousses au foie gras de canard tiède	CHF 28.-
Terrine de foie gras de canard maison	CHF 19.90



Les entrées Chaudes

Escargots à la Bourguignonne

- 6 pièces

CHF 13.-

-12 pièces

CHF 19.90

Filets de perche meunière

CHF 24.-

Les potages

Potage du jour

CHF 8.50

Consommé nature

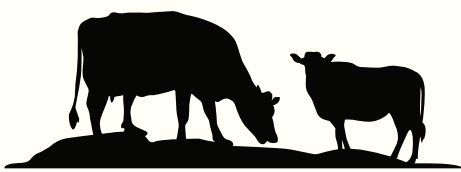
CHF 8.50

Consommé à l'œuf

CHF 9.-

Consommé à la moëlle

CHF 9.50



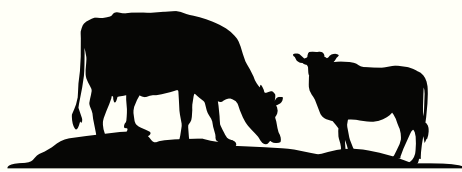
Les poissons

Filets de perche meunière, sauce tartare*	CHF 36.90
Crevettes géantes à l'ail des ours 200 g décortiquées, riz créole, salade*	CHF 36.90
Filets de sandre frits, sauce tartare	CHF 24.50
Truite meunière ou en papillote*	CHF 33.90

**Servi avec une petite salade mêlée en entrée*

Le coin végétarien

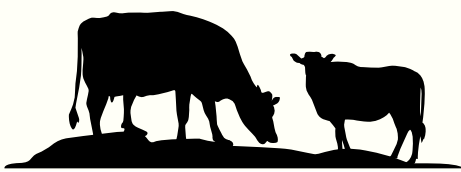
Assiette végétarienne	CHF 18.-
Cannelloni à la tomate	CHF 18.-



Les viandes

Filet d'agneau au romarin	CHF 33.90
Steak beurre maître d'hôtel	CHF 36.90
Entrecôte de cheval à l'ail	CHF 36.90
Entrecôte de bœuf au poivre vert	CHF 39.90
Tournedos de bœuf aux morilles	CHF 49.50
Emincé de veau à la zurichoise	CHF 39.90
Escalope de veau à la viennoise	CHF 39.90
Escalope de veau au citron vert	CHF 39.90

Garniture, deux maxi au choix : riz, nouilles, pommes nature, pommes frites, rösti ou gratin dauphinois et assortiment de légumes

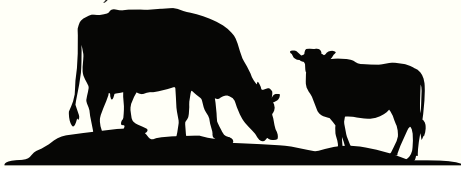


Les spécialités maison

Roastbeef froid sauce tartare, salade, pommes frites	CHF 27.50
Entrecôte double, sauce au choix**	
	<i>min 2 pers. p.p.</i> CHF 43.50
Chateaubriand, sauce au choix**	
	<i>min 2 pers. p.p.</i> CHF 49.-
Steak sur ardoise à discrétion*	
• Cheval	CHF 47.50
• Bœuf	CHF 56.50
Fondue bourguignonne à discrétion*	
	<i>min 2 pers. p.p.</i> CHF 47.50
• Cheval	
• Mixte (Cheval/Boeuf)	+ CHF 5.-
• Bœuf	+ CHF 9.-
Fondue chinoise à discrétion*	
	<i>min 2 pers. p.p.</i> CHF 45.50
• Cheval/Dinde	
• Bœuf/Dinde	+ CHF 5.-
• Boeuf	+ CHF 9.-
Tartare de bœuf coupé au couteau au Cognac Remy Martin	CHF 39.90

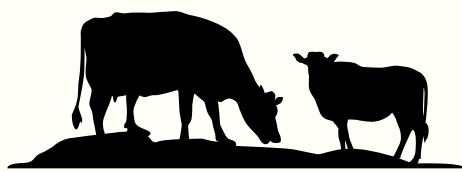
**Servi avec une petite salade mêlée en entrée*

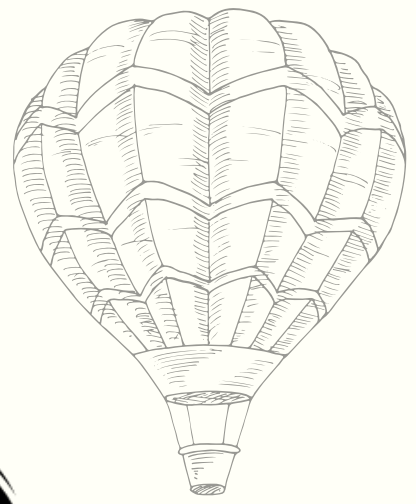
***sauce aux morilles, sauce béarnaise, sauce beurre maître d'hôtel*



Allergènes

- Céréales contenant du gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poisson
- Arachides
- Graines de soja
- Lait (et lactose)
- Fruits à coque (noix)
- Céleri
- Moutarde
- Graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Lupins
- Mollusques





Château d'
Buffet de la Gare  ex



Carte des boissons



Boissons fraîches sans alcool

En bouteille verre

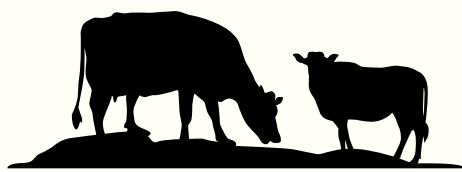
Coca-Cola Zéro	3 dl	CHF 4.90
Sinalco	3 dl	CHF 4.90
Rivella Bleu	3 dl	CHF 4.90
Schweppes	2 dl	CHF 4.90
San Pellegrino Sanbitter	1 dl	CHF 4.90
Jus pêche/abricot/tomate/ACE	2 dl	CHF 4.90

Au verre

Henniez vert/bleu
 Rivella rouge
 Jus de pomme
 Grapefruit
 Coca-Cola
 Thé froid pêche
 Thé froid citron
 Limonade citron
 Jus d'orange
 Sirop à l'eau minérale

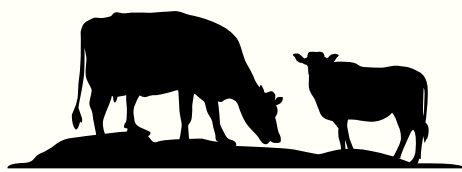


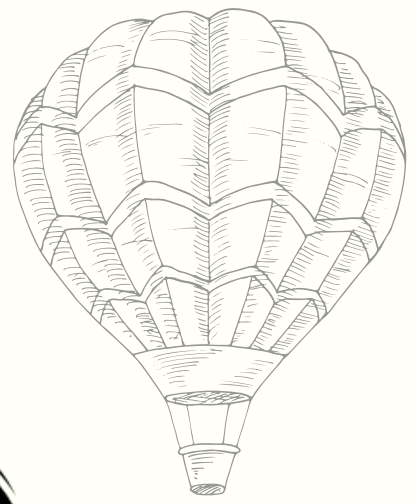
5 dl	CHF 5.80
3 dl	CHF 3.80
2 dl	CHF 3.30
1 l	CHF 9.90



Boissons chaudes

Café	CHF 3.80
Café renversé	CHF 4.20
Cappuccino	CHF 4.20
Macchiato	CHF 4.20
Thé	CHF 3.80
Ovo	CHF 4.20
Chocolat chaud	CHF 4.20
Lait chaud	CHF 3.70

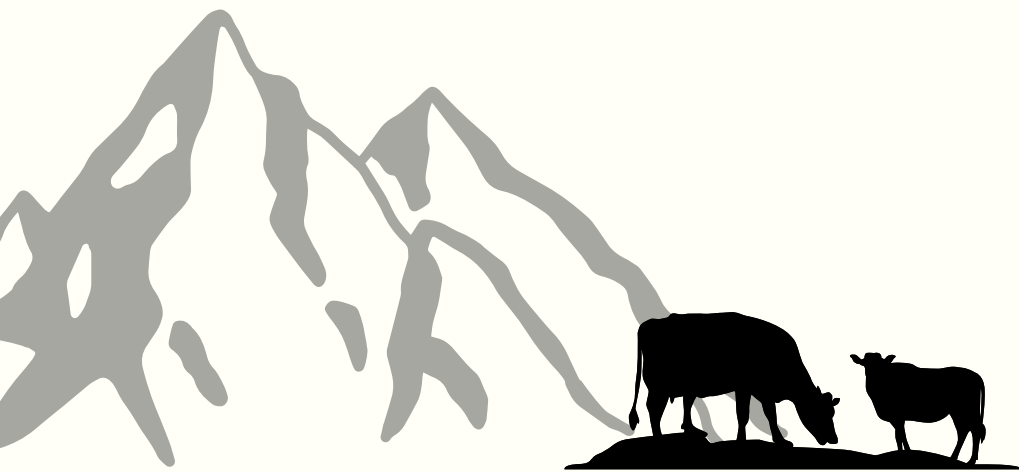




Château d'
Buffet de la Gare  ex



Carte des vins



Les vins au verre

Blanc

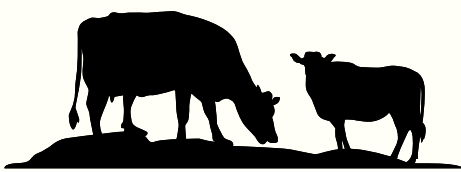
Mont-sur-Rolle	1 dl	CHF 4.20
Epesses	1 dl	CHF 4.60
Ollon Blum	1 dl	CHF 4.60
Johannisberg AOC VS	1 dl	CHF 4.30

Rosé

Rosé Syrah d'Oc	1 dl	CHF 3.80
Œil-de-Perdrix du Valais	1 dl	CHF 4.60

Rouge

Gamaret Garanoir de la Côte Vaudois	1 dl	CHF 4.30
Pinot Noir Ollon Blum	1 dl	CHF 4.60
Pinot Noir AOC Montani Salquenen VS	1 dl	CHF 4.60
Syrah Sélection Valais AOC Gilliard Sion	1 dl	CHF 6.-



Les vins en pot

Blanc

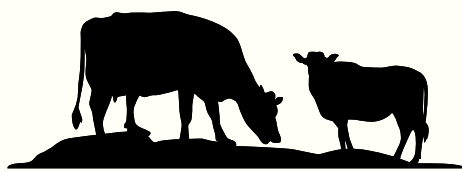
Mont-sur-Rolle	5 dl	CHF 21.-
Epesses	5 dl	CHF 23.-
Ollon Blum	5 dl	CHF 23.-
Johannisberg AOC VS	5 dl	CHF 21.50

Rosé

Œil-de-Perdrix du Valais	5 dl	CHF 23.-
--------------------------	------	----------

Rouge

Gamaret Garanoir de la Côte Vaudois	5 dl	CHF 20.50
Pinot Noir Ollon Blum	5 dl	CHF 23.-
Pinot Noir AOC Montani Salquenen VS	5 dl	CHF 23.-
Syrah Sélection Valais AOC Gilliard Sion	5 dl	CHF 29.50



Les vins à la bouteille

Blanc Suisse

Yvorne AOC Association	70 cl	CHF 38.50
Ollon Blum	70 cl	CHF 38.50

Rosé Suisse

Oeil de Perdrix Château d'Auvernier	75 cl	CHF 37.-
-------------------------------------	-------	----------

Rouge Suisse

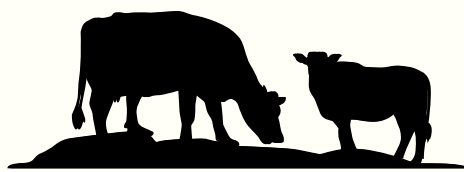
Syrah Trésor de Famille R. Gilliard Sion	75 cl	CHF 49.50
Pinot Noir AOC Cave Montani Salquenen VS	75 cl	CHF 46.-
Cornalin AOC Cave Montani Salquenen VS	75 cl	CHF 49.50
Pinot Noir Vendémiaire R. Gillard	75 cl	CHF 49.50
Humagne Rouge Sélection R. Gilliard	75 cl	CHF 49.50
Cure d'Attalens Chardonne rouge AOC	75 cl	CHF 49.50
Pinot Noir Feu d'Amour, Yvorne	75 cl	CHF 49.50

Rouge Français

Lirac AOC Domaine Amido	75 cl	CHF 37.-
Plan de Dieu Château Saint-Jean	75 cl	CHF 39.-
Fitou Ancestrale Domaine Bertrand-Bergé	75 cl	CHF 41.-
Graves Château Ferran Pessac Léognan	75 cl	CHF 49.-
St Emilion Château Orisse AOC du Casse Grand cru	75 cl	CHF 52.-

Rouge Italien

Valpolicella Ripasso Classico Superiore	75 cl	CHF 39.50
---	-------	-----------



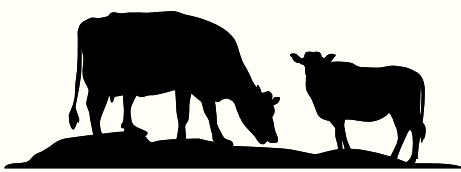
Champagne

Champagne Montaudon	75 cl	CHF 70.-
Champagne Montaudon <i>demi-bouteille</i>	37.5 cl	CHF 45.-
La coupe	10 dl	CHF 12.-
Le kir royal	10 dl	CHF 13.-
Prosecco	10 dl	CHF 7.50



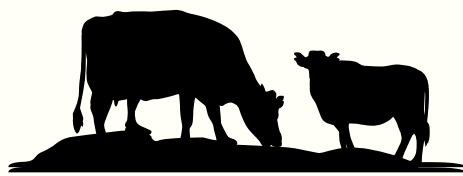
Digestifs exclusifs du Buffet

Cognac Remy Martin VSOP	2 cl 40°	CHF 11.90
Calvados Château du Breuil 15 ans d'âge	2 cl 41°	CHF 11.90
Grand Armagnac VSOP	2 cl 40°	CHF 11.90
Vieille Prune bio Real Treat	2 cl 40°	CHF 11.90
Vieille Mirabelle bio Real Treat	2 cl 40°	CHF 11.90
Vieille Poire bio Real Treat	2 cl 40°	CHF 11.90



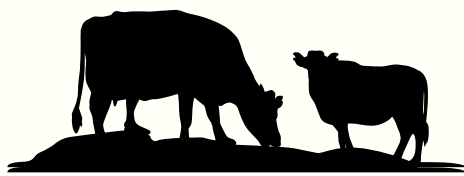
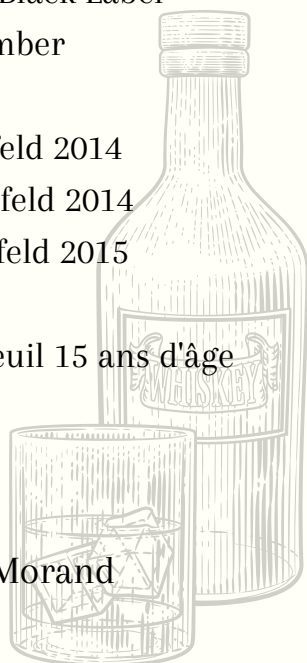
Liqueurs et eau de vie

Limoncello	4 cl 40°	CHF 6.-
Genièvre	2 cl 40°	CHF 4.20
Chrüter	2 cl 40°	CHF 4.20
Pruneau	2 cl 40°	CHF 4.20
Pomme	2 cl 40°	CHF 4.20
Eau-de-vie de lie	2 cl 38°	CHF 4.20
Marc de Dôle	2 cl 41°	CHF 4.20
Gentiane	2 cl 38°	CHF 5.80
Fernet-Branca	2 cl 40°	CHF 5.-
Gin Gordon's	2 cl 38°	CHF 9.50
Grappa	2 cl 40°	CHF 4.50
Vodka	2 cl 38°	CHF 8.30
Suze	4 cl 20°	CHF 4.90
Campari	4 cl 17°	CHF 4.90
Martini	4 cl 15°	CHF 4.90
Appenzeller	2 cl 29°	CHF 5.-
Bacardi	2 cl 38°	CHF 6.30
Rhum	2 cl 38°	CHF 6.30



Liqueurs et eau de vie

Ricard	2 cl 45°	CHF 4.50
Whisky Johnnie Walker Red Label	2 cl 40°	CHF 9.50
Whisky Ballantine's	2 cl 40°	CHF 9.50
Whisky Johnnie Walker Black Label	2 cl 28°	CHF 13.90
Whisky The Macallan Amber	2 cl 41°	CHF 13.90
Amaretto	4 cl 28°	CHF 5.90
Vieille Poire Bio Frauenfeld 2014	2 cl 40°	CHF 11.90
Vieille Prune Bio Frauenfeld 2014	2 cl 40°	CHF 11.90
Vieille Mirabelle Frauenfeld 2015	2 cl 40°	CHF 11.90
Rémy Martin VSOP	2 cl 40°	CHF 11.90
Calvados Château du Breuil 15 ans d'âge	2 cl 41°	CHF 11.90
Baileys	4 cl 17°	CHF 7.80
Grand Marnier	2 cl 40°	CHF 7.80
Cointreau	2 cl 40°	CHF 7.80
Abricot et Williamine Morand	2 cl 40°	CHF 8.50
Kirsch	2 cl 40°	CHF 5.20





WWW.BUFFET-DOEX.COM

