



BIENVENUE
WILLKOMMEN

Créée en 1998 par Res Balzli et Catherine Portmann dans le manoir de Grandfey édifié au tournant des XVIIe et XVIIIe siècles au cœur d'un parc somptueux,

L'AUBERGE AUX 4 VENTS VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE

François Baumann et Philippe Roschy, accompagnés de leur équipe, se réjouissent de vous accueillir et mettront tout en œuvre pour vous offrir des moments aussi délicieux qu'inoubliables.

Von Res Balzli und Catherine Portmann 1998 im Herrenhaus von Grandfey gegründet, das zwischen dem 17. und 18. Jahrhundert inmitten eines prächtigen Parks errichtet wurde,

HEISST SIE DIE AUBERGE AUX 4 VENTS HERZLICH WILLKOMMEN

François Baumann und Philippe Roschy freuen sich zusammen mit ihrem Team auf Ihren Besuch und werden alles daran setzen, Ihnen ebenso köstliche wie unvergessliche Momente zu bereiten.

LE MENU DÉCOUVERTE DAS ENTDECKERMENÜ

AMUSE-BOUCHE



ENTRÉE

VORSPEISE

TATAKI DE THON CROUSTILLANT

Sauce Chimichuri, Saladine de Papaye, Carotte et Goyave, Mayonnaise à la Tequila

KNUSPRIGES THUNFISCH-TATAKI

Mit Chimichuri-Sauce, Papaya-, Karotten- und Guaven-Salätchen, Tequila-Mayonnaise



PLAT

HAUPTSPEISE

FILET DE BOEUF ROSSINI

Sauce au Vin Cuit, Rattes Dorées au Four, Légumes et Truffe d'Été

ROSSINI-RINDERFILET

Vin Cuit-Sauce, im Ofen Gebräunte Rattes-Kartoffeln, Gemüse und Sommertrüffel



DESSERT

MOELLEUX AUX DEUX CHOCOLATS DE LA MAISON VILLARS

Mousse et Sorbet à la Poire Valaisanne

SCHOKOFONDANT MIT ZWEI VILLARS-SCHOKOLADEN

Mousse und Sorbet von der Walliser Birne

LE MENU DÉCOUVERTE

DAS ENTDECKERMENÜ

92

Supplément Fromages

Zuschlag Käse

8

Servi midi et soir

Wird mittags und abends serviert.

LE MENU VÉGÉTARIEN
DAS VEGETARISCHE MENÜ

AMUSE-BOUCHE



ENTRÉE

VORSPEISE

LE GASPACHO ANDALOU

Tapenade et Croûtons aux Herbes de Notre Jardin

ANDALUSISCHER GAZPACHO

Tapenade und Croûtons mit Kräutern aus Unserem Garten



PLAT

HAUPTSPEISE

RAVIOLIS À LA RICOTTA, AUBERGINES ET TOMATES SÉCHÉES

À la Crème de Basilic

OU

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DU MOMENT

RICOTTA-RAVIOLI, AUBERGINEN UND GETROCKNETE TOMATEN

Mit Arrabbiata-Sauce

ODER

AKTUELLER VEGETARISCHER TELLER



DESSERT

BLANC-MANGER COCO, YUZU ET GRANITÉ AU MATCHA

BLANCMANGER KOKOSNUSS, YUZU UND MATCHA-GRANITA

LE MENU VÉGÉTARIEN
DAS VEGETARISCHE MENÜ

52

Supplément Fromages

Zuschlag Käse

8

LE BRUNCH AUX 4 VENTS
DER BRUNCH IM 4 VENTS

UNIQUEMENT LE DIMANCHE

NUR SONNTAGS

11.00 - 15.00

Dernière Arrivée 13.00

Letzte Ankunft 13.00

59

LE MENU ENFANT
DAS KINDERMENÜ

ENTRÉE

VORSPEISE

SOUPE DU MOMENT OU SALADE VERTE

TAGESSUPPE ODER GRÜNER SALAT



PLAT

HAUPTSPEISE

TRANCHE DE BOEUF OU FILET DE POULET

Légumes de Saison et Frites ou Pommes de Terre au Four

RINDFLEISCHSCHEIBE ODER HÜHNERFILET

Saisongemüse und Pommes Frites oder Ofenkartoffeln



DESSERT

BOULE DE GLACE AU CHOIX

KUGEL EIS NACH WAHL

MENU ENFANT

KINDERMENÜ

22

NOS ENTRÉES

UNSERE VORSPEISEN

LA SALADE DE SAISON	14
Copeaux de Légumes et Sauce Salade Maison	
SAISONALER SALAT	14
Gemüwestreifen und hausgemachte Salatsauce	
LE TARTARE DE BŒUF «AUX 4 VENTS»	Entrée 29
Échalote, Persil, Cornichons, Jaune d’Œuf, Oignons Frits. Rattes Rôties si servi en plat	Plat 39
RINDERTARTAR «AUX 4 VENTS»	Vorspeise 29
Schalotten, Petersilie, Cornichons, Eigelb, Röstzwiebeln. Gebratene Ratte-Kartoffeln, falls als Hauptspeise serviert	Hauptspeise 39
LE TARTARE DE SAUMON DES GRISONS	Entrée 28
Pêche, Passion, Mangue, Mayonnaise Curry-Aneth, Gel Citron Vert et Sésame Noir	Plat 38
TARTAR VOM BÜNDNER LACHS	Vorspeise 28
Pfirsich, Passionsfrucht, Mango, Curry-Dill-Mayonnaise, Limettengel und Schwarzer Sesam	Hauptspeise 38
LE CEVICHE DE DAURADE	Entrée 28
Guacamole Citronné, Oignon Rouge, Grenade, Wakame, Radis, Piment Rouge et Leche au Wasabi	Plat 38
CEVICHE VON DER GOLDBRASSE	Vorspeise 28
Zitronen-Guacamole, Rote Zwiebel, Granatapfel, Wakame, Radieschen, Rote Chilischote und Wasabi-Sauce	Hauptspeise 38
LE TATAKI DE THON CROUSTILLANT	Entrée 32
Saladine de Papaye, Carotte et Goyave, Mayonnaise à la Tequila, Noix de Cajou et Sauce Chimichurri	Plat 44
KNUSPRIGES THUNFISCH-TATAKI	Vorspeise 32
Kleiner Salat aus Papaya, Karotte und Guave, Tequila-Mayonnaise, Cashewnüssen und Chimichurri-Sauce	Hauptspeise 44
LA BURRATA DE GRANGENEUVE À LA CRÈME DOUBLE	26
Pesto Maison, Tomates Cerises et Balsamique Blanc	
BURRATA AUS GRANGENEUVE MIT DOPPELRAHM	26
Hausgemachtes Pesto, Kirschtomaten und Weisser Balsamico	
LE GASPACHO ANDALOU	23
Tapenade et Croûtons aux Herbes de Notre Jardin	
ANDALUSISCHER GAZPACHO	23
Tapenade und Croûtons mit Kräutern aus Unserem Garten	

Tous nos tartares sont servis avec toasts et beurre
Alle unsere Tartars werden mit Toast und Butter serviert

NOS PLATS

UNSERE HAUPTSPEISEN

LE FILET DE BŒUF ROSSINI	58
Jus au Vin Cuit, Mousse de Carottes, Légumes Glacés, Rattes Rôties et Truffe d'Été	
ROSSINI-RINDERFILET	58
Vin Cuit-Jus, Karottenmousse, Glasiertes Gemüse, Gebratene Ratte-Kartoffeln und Sommertrüffel	
LE CARRÉ D'AGNEAU	42
Jus aux Olives et Balsamique, Mousseline de Pommes de Terre et Légumes Glacés	42
LAMMKARREE	42
Jus mit Oliven und Balsamico, Kartoffelmousseline und Glasiertes Gemüse	42
LE SUPRÊME DE POULET «PATTE NOIRE» DE LA BELLE LUCE	42
Jus au Thym du Jardin, Purée d'Artichauts au Citron Confit, Carottes Braisées au Miel Fribourgeois et Rattes Rôties	
SUPRÊME DE POULET „PATTE NOIRE“ VON LA BELLE LUCE	42
Thymianjus aus dem Garten, Artischockenpüree mit Kandierter Zitrone, Geschmorte Karotten mit Freiburger Honig und Gebratene Ratte-Kartoffeln	
LE POULPE SNACKÉ	38
Ail et Persil, Ratatouille, Grenailles Tapées au Pesto Maison	
GESNACKTER OKTOPUS	38
Knoblauch und Petersilie, Ratatouille, Grenaille Kartoffeln mit Hausgemachtem Pesto	
L'OMBLE CHEVALIER	44
Vierge aux Agrumes, Sucrine Snackée et Lentilles Béluga aux Olives Kalamata	
SAIBLING	44
Jungfräuliche Sauce mit Zitrusfrüchten, Kleiner, Kurz Angebratener Salat und Belugalinsen mit Kalamata-Oliven	
LES RAVIOLIS À LA RICOTTA DE PASTIFICIOLIVIERI	29
Aubergines et Tomates Séchées, Crème de Basilic	
RICOTTA-RAVIOLI VON PASTIFICIOLIVIERI	29
Auberginen und Getrocknete Tomaten, Basilikumcreme	
LE CHOU-FLEUR	26
Paprika, Crème de Sésame au Citron, Miel Fribourgeois et Noisettes Torréfiées	
BLUMENKOHL	26
Paprika, Zitronen-Sesam-Crème, Freiburger Honig und Geröstete Haselnüsse	

Boeuf : Suisse-Argentine – Poulet : Suisse-France – Agneau : Suisse-Irlande

Saumon : Suisse-Écosse – Daurade : Grèce-France – Poulpe : Espagne-Portugal – Ombles : Suisse-Islande – Thon : Vietnam-Philippines

Rind : Schweiz-Argentinien, Poulet : Schweiz-Frankreich – Lamm : Schweiz-Irland

Lachs : Schweiz-Schottland – Goldbrasse : Griechenland-Frankreich – Oktopus : Spanien-Portugal – Saibling : Schweiz-Island – Thunfisch : Vietnam-Philippinen

NOS DESSERTS

UNSERE DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES ET SON CHUTNEY	17
Laiterie du Mouret	
UNSERE KÄSEAUSSWAHL MIT CHUTNEY	17
Laiterie du Mouret	
LE MOELLEUX AUX DEUX CHOCOLATS DE LA MAISON VILLARS	16
Mousse et Sorbet à la Poire du Valais	
SCHOKOFONDANT MIT ZWEI VILLARS-SCHOKOLADEN	16
Mousse und Sorbet aus Walliser Birnen	
LE TIRAMISU	15
Amaretto et Crème Double de la Gruyère	
TIRAMISU	15
Amaretto und Greyerzer Doppelrahm	
LE CHEESECAKE	15
Fraise et Fève de Tonka, Coulis de Fruits Rouges	
CHEESECAKE	15
Erdbeere und Tonkabohne, Coulis aus Roten Früchten	
LE BLANC-MANGER COCO	14
Yuzu, Granité au Matcha et Menthe du Jardin	
BLANC-MANGER	14
Yuzu, Matcha-Granéité und Minze aus dem Hausgarten	
LE CAFÉ GOURMAND	17
Trois Mini Desserts, Boule Meringue-Crème Double et Café	
LE CAFÉ GOURMAND	17
Mini-Desserts, eine Kugel Meringue-Doppelrahm und Kaffee	

NOS GLACES, SORBETS ET COUPES GLACÉES

UNSERE EISCREME, SORBETS UND COUPES

NOS GLACES

4

Vanille, Café, Chocolat, Caramel Salé, Meringue-Crème Double, par boule

UNSERE EISCREME

4

Vanille, Kaffee, Schokolade, Caramel Salé, Meringue-Doppelrahm, 1 Kugel

NOS SORBETS

4

Fraise, Citron, Abricot du Valais, Poire du Valais, par boule

UNSERE SORBETS

4

Erdbeere, Zitrone, Aprikose aus dem Wallis, Birne aus dem Wallis, 1 Kugel

NOS COUPES

UNSERE COUPES

LA COUPE «AUX 4 VENTS»

16

Trois Boules Meringue-Crème double, Vin Cuit, Chantilly et Éclats de Meringue

COUPE «AUX 4 VENTS»

16

3 Kugeln Meringue-Doppelrahm, Vin Cuit, Rahm und Meringue-Splitter

LE CAFÉ GLACÉ

15

Trois Boules Café, Espresso et Chantilly

EISKAFFEE

15

3 Kugeln Kaffee, Espresso und Rahm

LA COUPE VALAISANNE

15

Trois Boules Abricot du Valais, Abricotine

WALLISER COUPE

15

3 Kugeln Aprikose, Abricotine

LA COUPE WILLIAMINE

15

Trois Boules Poire du Valais, Williamine

COUPE WILLIAMINE

15

3 Kugeln Birne, Williamine

LA COUPE COLONEL

15

Trois Boules Citron, Vodka

COUPE COLONEL

15

3 Kugeln Zitrone, Vodka

NOS BOISSONS

UNSERE GETRÄNKE

LES EAUX

WASSER

Henniez Verte, Bleue	33cl	5.00
	50cl	6.50
	100cl	12.00
Verre d'Eau		Offert
Carafe d'Eau		3.00
Sirop Maison		3.00

JUS DE FRUITS

FRUCHTSÄFTE

Orange Pur Jus (Granini)	20cl	5.00
Jus Iris (Tomate, Abricot, Fraise)	25cl	5.80
Jus de Pomme Fribourgeois	20cl	3.00
	50cl	6.50

LIMONADES

LIMONADEN

Vivi Kola Classic, Vivi Kola Zero	33cl	5.20
Limonade Maison	3dl	5.50
	5dl	7.50
Three Cents Pink Grapefruit Soda	20cl	5.50
Three Cents Ginger Beer	20cl	5.50
Three Cents Tonic Water	20cl	5.50
Three Cents Sparkling Lemonade	20cl	5.50
San Pellegrino Sanbitter	18cl	5.00

CAFÉS ET INFUSIONS

KAFFEES UND TEES

Café, Espresso, Ristretto		4.80
Thés Sirocco et Infusions		4.80
Chocolat Chaud ou Froid		4.80
Latte Macchiato		5.50
Café Maison avec Alcool, Chantilly		9.50

LES BIÈRES

BIERE

Cardinal Blonde – Pression	2.5dl	4.50
	5dl	8.50
Grimbergen Blanche – Pression	2.5dl	5.50
Corona Extra Mexique	5dl	9.50
Corona Cero sans Alcool Mexique	33cl	7.00
La Main du Roi – ambrée	33cl	7.00
Freiburger Biermanufaktur	33cl	7.50

LES APÉRITIFS

APERITIFS

Cynar 16%	4cl	5.00
Martini Rouge, Blanc 15%	4cl	5.00
Suze 20%	4cl	6.00
Campari 25%	4cl	6.00
Pastis / Ricard 45%	2cl	4.50
Bailey's 17%	4cl	7.00
Kir Vin Blanc	1dl	6.00
Kir Prosecco	1dl	8.50
Porto Blanc / Rouge 16%	4cl	6.00
Apérol Spritz		15.00
Hugo		15.00
Lillet Blanc		15.00

LES SPIRITUEUX (2cl, 4cl)

SPIRITUOSEN (2cl, 4cl)

Limoncello 25%	6.00	9.00
Grand-Marnier 40%	6.00	9.00
Amaretto 28%	6.00	9.00
Vieille Prune 45%	9.00	14.00
Poire à Botzi 40%	9.00	14.00
Calvados 40%	9.00	14.00
Chartreuse Verte 55%	9.00	14.00
Cognac Rémy Martin VSOP 40%	9.00	14.00
J&B 40% (4 cl)		10.00
Jack Daniel's 40% (4 cl)		10.00
Ballantine's 40% (4 cl)		10.00
Gin Tanqueray 43% (4 cl)		10.00
Hendrick's 42% (4 cl)		12.00
Malfy 41% (4 cl)		12.00
Monkey 47 47% (4 cl)		13.00
Bacardi Blanc 37.50% (4 cl)		10.00
Vodka 40% (4 cl)		10.00
Armagnac 40%	12.50	18.00
Rhum Brun Barceló Imperial 40%	12.50	18.00
Grappa L'Anima 42%	9.00	14.00
Grappa Berta 45%	14.00	22.00
Pedro Ximenez		
Bodegas Xinez Spinola 15% (4 cl)		9.00
Whisky Chivas 12 ans 43%	12.50	18.00
Oban 14 ans 43%	12.50	18.00
Brandy Single Barrel 7 43%	14.00	22.00

Les boissons alcoolisées sont strictement interdites aux moins de 16 ans.

Les jeunes de 16 à 18 ans peuvent consommer des boissons fermentées (bière, vin, cidre), mais pas de spiritueux.

Alkoholische Getränke sind für Jugendliche unter 16 Jahren strengstens verboten.

Jugendliche zwischen 16 und 18 Jahren dürfen fermentierte Getränke (Bier, Wein, Cidre), aber keine Spirituosen konsumieren.

NOS VINS UNSERE WEINE

VINS OUVERTS OFFENE WEINE

VIN BLANC WEISSWEIN

FRI-Bourg-en-Lavaux, 100% Chasselas 1dl **6.00** 50cl **30.00**
Domaine de la Bourgeoisie de Fribourg Coteaux de Lavaux AOC

VIN ROSÉ ROSÉWEIN

Gamay Rosé, Domaine des Faverges État de Fribourg 1dl **6.00** 50cl **30.00**

VIN ROUGE ROTWEIN

Jadis & Demain, Assemblage Pinot et Garanoir 1dl **7.00** 50cl **35.00**
Domaine de la Bourgeoisie de Fribourg Coteaux de Lavaux AOC

VINS SUISSES SCHWEIZER WEINE

VINS BLANCS WEISSWEINE

Faverges St-Saphorin Réserve du Château de Gruyère, Chasselas, État de Fribourg 70cl **52.00**
Javet & Javet, Traminer, Artisans Vignerons au Vully 1dl **8.00** 75cl **58.00**

VIN ROSÉ ROSÉWEIN

Gamay Rosé, Domaine des Faverges État de Fribourg 1dl **6.00** 50cl **30.00**

VINS ROUGES ROTWEINE

Faverges St-Saphorin Réserve du Château de Gruyère, Chasselas, État de Fribourg 1dl **8.00** 75cl **58.00**
Javet & Javet, Pinot Noir «Aime-Terre», Vignerons au Vully 1dl **8.50** 75cl **63.00**
Humagne du Valais Collection F, Les Fils de Charles Favre 75cl **62.00**
Cayas Syrah du Valais, Jean-René Germanier 75cl **82.00**
Riflessi d'Escopa, Merlot, Tessin, Guido Brivio 75cl **105.00**
Javet & Javet, Petit Assemblage «Les Jours Meilleurs», Vignerons au Vully 50cl **45.00**

VINS DES 4 VENTS – PARTENARIAT AVEC PAMISA VINS À GROLLEY 4 VENTS WEINE – PARTNERSCHAFT MIT PAMISA WEINE IN GROLLEY

Chardonnay Vin Blanc Aux 4 Vents 1dl **7.50** 75cl **56.00**
Bodegas Pago Aylés appellation VP Vino
Le plus haut standard de qualité dans le vin en d'Espagne

Granacha Vin Rouge Aux 4 Vents 1dl **8.00** 75cl **58.00**

NOS VINS

UNSERE WEINE

VINS ROUGES ESPAGNOLS

SPANISCHE ROTWEINE

Habla del Silencio Seleccion , Bodegas Habla, Extramadura VT	75cl	62.00
Lynus, Bodegas Lynus , DO Ribera del Duero	75cl	84.00
Ontañon Reserva , Rioja DOCa Magnum	150cl	135.00

VINS ROUGES ITALIENS

ITALIENISCHE ROTWEINE

Bolgheri Rosso Cipriana , Bolgheri Toscana DOC	75cl	58.00
Barolo Massolino , Piemonte DOCG	75cl	84.00
Amarone della Valpolicella Classico , L'Anima di Vergani, DOCG	50cl	52.00

VINS ROUGES FRANÇAIS

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

Santenay , Bourgogne Côte de Beaune Bouchard Père et Fils	75cl	72.00
La Mauriane , Saint Émilion	75cl	82.00
Château Chasse-Spleen , Moulis en Médoc	75cl	98.00
Le Clémentin de Pape Clément , Pessac Léognan	75cl	112.00
La Croix Ducru-Beaucaillou Grande Réserve , Saint-Julien	75cl	125.00

VINS D'EXCEPTION

ERLESENE WEINE

La Tour Carnet 2012 , Haut-Médoc Grand Cru Classé Château	75cl	98.00
Château Malescot St-Exupéry 2001 , Margaux AOC 3ème Cru Classé	75cl	125.00
Écho de Lynch-Bages 2011 , Pauillac AOP	75cl	125.00
Château Lagrange 1992 , Saint-Julien AOC 3ème Cru Classé	75cl	130.00
Château Beychevelle 2002 , Saint-Julien AOC 4ème Cru Classé	75cl	169.00
Almaviva 2011 , Chili, Baron Philippe de Rothschild	75cl	195.00
Opus One 2005 , Napa Valley, Baron Philippe de Rothschild	75cl	390.00
Château La Mission Haut Brion 1995 , Pessac Léognan	75cl	420.00

CHAMPAGNES ET BULLES

CHAMPAGNER UND APERITIFS

Laurent Perrier Brut	1dl	18.00	75cl	125.00
Laurent Perrier Cuvée Rosé			75cl	169.00
Bollinger Spécial Cuvée Brut			75cl	115.00
Bollinger Brut Rosé	1dl	22.00	75cl	149.00
Cristal Louis Roederer Brut			75cl	390.00
Dom Pérignon			75cl	390.00
Cava «Corpinntat Lucidity Brut Nature» Bio (Bodegas Cisteller, DO)			75cl	95.00
Méthode traditionnelle à la champenoise, Brut Nature, Petit Vigneron				
Moscato d'Asti	1dl	8.50	75cl	59.00
Prosecco Rosé Millesimé , L'Anima di Vergani, Veneto DOC	1dl	8.50	75cl	59.00