

# Bienvenue!

## Menu Assesseur du dimanche 4 novembre 2018

Crème de courge

\*\*\*\*\*

Tarte flambée, tomme, lard, oignon

\*\*\*\*\*

Prunes marinées, glace caramel salé, crème double  
CHF 34.50

### Entrées

Salade de saison 9.50

Salade au chèvre chaud, airelles rouges 13.50

Salade du chasseur ; champignon, œuf, raisin, croûton et noix 15.50

\* Crème de courge 8.50

Escargot de Gurmels Café de Paris 17.50

Saucisse sèche de la région aux noix 12.50

\* Planchette campagnarde 22.50

Assiette de viande séchée de la région 24.50

### La chasse (au soir)

Civet de chevreuil, chou rouge, chou de Bruxelles, marron et spaetzli 32.50

Emincé de chevreuil, champignon, chou rouge, chou de Bruxelles, marron et spaetzli 36.50

### Plats principaux

Rœsti maison, tomme, airelles rouges 19.50

Jambon à l'os, rœsti maison 24.50

Fondue au fromage avec Tête de Moine « Spielhofer » 24.50

### Desserts

Meringue Yodler avec crème double et kirsch – par pièce 3.50

Cornet à la crème 4.50

Crème brûlée grand-mère 9.50

Tarte tatin, glace vanille 10.50

Moelleux au chocolat, sorbet prune 10.50

Boule de glace ou sorbet 3.80:

Vanille, fraise, café, chocolat, caramel salé, pistache, citron, framboise ou prune.

*\* Également servi dans l'après-midi.*

*Provenance de notre viande : Suisse – Provenance de notre chasse : Autriche*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez vous adresser au service.*