

# Bienvenue!

**Vendredi 11 janvier 2019**

## **Menu de l'Assesseur**

Salade de saison ou potage à l'orge

\*\*\*\*\*

Jarret de porc braisé à la bière

Pommes mousselines

\*\*\*\*\*

Crème brûlée grand-mère, compote de prunes, meringue

CHF 34.50

## **Entrées**

Salade des paysannes 9.50

Potage à l'orge 8.50

Terrine aux morilles, bouquet de salade 18.50

Saumon fumé maison, bouquet de salade 16.50

Demi-douzaine d'escargots de Gurmels Café de Paris 17.50

Os à moëlle au four, gros sel 12.50

\* Saucisse sèche de la région aux noix 12.50

\* Planchette campagnarde 22.50

\* Portion de fromage à rebibes (Gummenalp/Hasliberg) 17.50

## **Plats principaux**

Tarte flambée, tomme, lards 22.50

Jambon à l'os, rœsti maison 24.50

Rœsti maison, tomme, aïrelles rouges 19.50

Cornettes, viande de bœuf hachée, compote de pommes, fromage râpé 22.50

Fondue chinoise au bœuf, riz créole, pommes frites, 4 sauces maison, pickles 44.50 p.p. (sur demande)

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

Beignets de pommes, sauce vanille 10.50

Tarte tatin, glace vanille 10.50

Moelleux au chocolat, sorbet prune 10.50

Parfait glacé à l Damassine 14.50

\* Boule de glace ou sorbet 3.80:

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

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

*Provenance de notre viande : Suisse*

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