

Bienvenue!

Menu de l'Assesseur

Crème de tomates au gin ou salade de saison

Queue de bœuf braisé au vin rouge
pommes mousseline, légumes

Glace caramel salé, meringue, crème double
CHF 34.50

Entrées

Salade des paysannes 10.50

* Crème de tomates au gin 8.50

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

Os à moëlle au four, gros sel 14.50

* Saucisse sèche de la région aux noix 12.50

* Planchette campagnarde 24.50

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

Plats principaux

Tarte flambée, tomme, lards 23.50

Jambon à l'os, rœsti maison 24.50

Rœsti maison, tomme, aïelles rouges 19.50

Côtelette de porc 300gr. « Assesseur », Café de Paris, pommes frites, légumes 28.50

Pieds de porc, sauce aux morilles, pommes mousseline 25.50

Tête de veau, pommes nature, mayonnaise 22.50

Steak de bœuf Café de Paris, pommes frites, légumes 42.50

Fondue chinoise au bœuf, 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 3.90

* Cornet à la crème 4.50

* Crème brûlée grand-mère 9.50

Vacherin glacé 10.50

Tarte tatin, glace vanille 10.50

Moelleux au chocolat, sorbet prune 10.50

Parfait glacé parfumé à la Damassine 14.50

* Boule de glace ou sorbet 3.80:

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

Mercredi à vendredi: cuisine chaude 12.00-14.00 & 18.00-21.00

Samedi: cuisine chaude 12.00-21.00 et dimanche 11.00-16.00

**** 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.