

Bienvenue!

Payement: Nous acceptons le liquide, Postcard ou Maestro.

Menu de l'Assesseur

Crème de légumes ou salade de saison

Jambon à l'os, pommes frites

Crème brûlée grand-mère, meringue, double crème

CHF 34.50

Entrées

Salade des paysannes 10.50

* Crème de légumes 8.50

Terrine de foie gras de canard maison, confit d'oignons et de pommes, bouquet de salade 24.50

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

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

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

Fondue chinoise de bœuf, pommes frites, légumes, sauces maison, pickles 44.50 (sur demande)

* Fondue au fromage à la 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 12.50

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.