

Bienvenue!

Payement: Nous acceptons le liquide, Postcard ou Maestro.

Menu de l'Assesseur

Potage au curry rouge et coco ou pâté maison et bouquet de salade

Jambon à l'os, pommes frites

Crème brûlée grand-mère, meringue, double crème

CHF 34.50

Entrées

Salade des paysannes 10.50

* Potage au curry rouge et coco 8.50

Raviolis maison à la Tête de Moine 16.50/22.50

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

Poussin rôti au four, pommes allumettes 28.50

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, glace vanille 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 ou 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.