

Bienvenue!

Payement: Nous acceptons le liquide, Postcard ou Maestro.

Menu de l'Assesseur

Potage au curry rouge et coco ou pâte maison sur salade

Truite saumonée, beurre noisette, riz créole, épinards

Tarte au chocolat maison, crème double

CHF 35.50

Entrées

Salade des paysannes 10.50

* Potage au curry rouge et coco 8.50

Pâté maison, confit d'oignons, bouquet de salade 15.50

Raviolis maison à la Tête de Moine 16.50/24.50

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 – BEO) 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

Coquelet (France) rôti au four, pommes frites 28.50

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

Morilles farcies, pommes frites 34.50

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

* 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

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.