

Bienvenue!

Payement: Nous acceptons le liquide, Postcard ou Maestro.

Menu de l'Assesseur

Crème de tomates au gin ou salade de saison

Saucisse de veau à rôtir, sauce aux oignons, rœsti maison

Petite Romanoff
CHF 32.50

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 – 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
- Raviolis maison à la Tête de Moine 24.50
- Côtelette de porc 300gr. « Assesseur », Café de Paris maison, pommes frites, légumes 28.50
- Fondue chinoise au bœuf, pommes frites, légumes, 4 sauces maison, pickles 44.50 p.p. (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
- 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 samedi: cuisine chaude 12.00-14.00 & 18.00-21.00.

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.