

Bienvenue!

Payement: Nous acceptons le liquide, Postcard ou Maestro.

Menu de l'Assesseur

Crème de tomates au gin ou salade de saison

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

Tarte Tatin, chantilly

CHF 42.50

Entrées

Salade des paysannes 10.50

* Potage au curry rouge et coco 8.50

Pâté maison, bouquet de salade, airelles rouges 13.50

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

Tomme, rœsti maison, airelles rouges 19.50

Le véritable vitello tonnato, pommes frites 34.50

Fondue chinoise au bœuf, pommes frites, légumes, 4 sauces maison, pickles 44.50 (à partir de 2 per.)

* 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

Moëlleux au chocolat, sorbet framboise 11.50

Tarte Tatin, glace croquante 12.50

Parfait glacé parfumé à la Damassine 14.50

* Boule de glace ou sorbet 3.80:

Vanille, fraise, café, chocolat, caramel salé, pistache, orange sanguine, 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.