

# Bienvenue!

*Payement: Nous acceptons le liquide, Postcard ou Maestro.*

## Menu de l'Assesseur

Crème de tomates au gin ou salade de saison

\*\*\*\*\*

Tarte flambée, tomme, lards

\*\*\*\*\*

Meringue, glace chocolat noir, chantilly

CHF 34.50

## 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

Jambon à l'os, rœsti maison 24.50

Tomme, rœsti maison, airelles rouges 19.50

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

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.*