

# Bienvenue!

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

## Menu de l'Assesseur

Salade de saison ou crème de coco et curry rouge

\*\*\*\*\*

Côtelettes de sanglier (Autriche), sauce aux airelles rouges,  
chou rouge, marrons et spaetzli

\*\*\*\*\*

Tarte Tatin, glace vanille, chantilly

CHF 46.50

## Entrées

Salade des paysannes 12.50

Crème de coco et curry rouge 8.50

Pâté en croûte maison, bouquet de salade 14.50

Os à moëlle au four, gros sel 14.50

Demi-douzaine d'escargots de Gurmels « Café de Paris » 17.50

\* 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

Saucisse de veau à rôtir, sauce aux oignons, rœsti maison 22.50

Jambon à l'os, moutarde gros grains, rœsti maison 24.50

Civet de cerf (Autriche), chou rouge, marrons et spaetzli 32.50

Roastbeef froid, sauce tartare, pommes frites 39.50

\* 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

Tarte Tatin, glace vanille, chantilly 12.50

Sorbet à l'orange sanguine au Campari 14.50

\* Boule de glace ou sorbet 3.80:

Glace : Vanille, café 100% Arabica, meringue-crème double, croquantine ou caramel salé.

Sorbet : Orange sanguine, fraise, framboise.

*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.*