

Bienvenue!

Cuisine chaude

Jeudi et vendredi : 11.30 – 14.00 heures & 18.00 – 21.00 heures.
Samedi : 11.00 à 21.00 heures et dimanche de 11.00 – 16.00 heures.

Menu de l'Assesseur

Salade de saison ou potage au curry rouge et coco

Rôti de bœuf braisé au pinot noir, pommes mousselines

Crème brûlée grand-mère

CHF 34.50

Entrées

Salade paysanne 12.50

Salade de doucette, œuf, lard 15.50

Os à moëlle au four, gros sel 15.50

Demi-douzaine d'escargots de Gurmels, Café de Paris maison 18.50

Saucisse sèche de la région 14.50

Planchette campagnarde 24.50

Portion de fromage à rebibes (Gummenalp – Hasliberg – BEO) 18.50

Plats principaux

Raviolis maison à la Tête de Moine 23.50

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

Tomme, aïrelles rouges, rœsti maison 19.50

Cordon-bleu de porc, pommes frites, légumes 34.50

Rib-eye steak de bœuf 250 grammes, Café de Paris maison, pommes frites, légumes 49.50

Fondue au fromage à la Tête de Moine « Spielhofer » 24.50

Desserts

Meringue Yodler avec crème double et kirsch – par pièce 4.50

Parfait glacé à la Damassine 14.50

Cornet à la crème 4.50

Sorbet à l'orange sanguine au Campari 14.50

Gâteau de jour 7.50

Boule de glace ou sorbet 4.00 :

Glace : Café 100% Arabica, vanille, meringue-crème double, croquantine ou caramel salé.

Sorbet : Orange sanguine, fraise ou framboise.

Provenance de notre viande : Suisse.

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser au service.