

Bienvenue!

Heures d'ouverture de la cuisine

Mercredi au samedi : 11.00 – 20.30 heures non-stop.

Dimanche : 11.00 – 15.30 heures non-stop.

Entrées

Potage de courge 8.50

Salade paysanne 12.50

Salade de doucette, œuf, lard 16.50

Terrine de chevreuil (Autriche), salade Waldorf, sauce Cumberland 17.50

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

Plats principaux

Raviolis maison à la Tête de Moine 28.50

Saucisses à rôtir de sanglier, sauce gibier, risotto, Sbrinz, chasselas 24.50

Millefeuille, ragout de champignons, sauce au cognac, fines herbes, pommes frites 28.50

Emincé de chevreuil (Autriche), chou rouge, spaetzli maison, garniture de la chasse 39.50

Civet de cerf (Autriche), chou rouge, spaetli maison, garniture de la chasse 34.50

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

Côtelette de porc 300gr. « Assesseur », pommes frites, légumes 29.50

Entrecôte de bœuf 250gr., Café de Paris maison, pommes frites, salade de saison 49.50

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

Desserts

Portion meringue yodler, crème double, kirsch 12.50

Cornet à la crème 4.50

Crème brûlée grand-mère 9.50

Beignets de pommes, sauce vanille 12.50

Parfait glacé à la Damassine 14.50

Tarte Tatin, glace meringue-double crème 14.50

Sorbet à l'orange sanguine au Campari 12.50

Boule de glace ou sorbet 4.00 :

Glace : Café, vanille, croquantine, meringue-double crème, caramel salé ou pain d'épice.

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.