

# 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.

## Spécialités du moment

- Terrine de chevreuil (Autriche), salade Waldorf, sauce Cumberland 17.50  
Millefeuille, ragout de champignons, sauce au cognac, fines herbes, pommes raclette 28.50  
Emincé de chevreuil (Autriche), chou rouge, spaetzli maison, garniture de la chasse 39.50  
Bœuf bourguignon, pommes mousseline, carotte 32.50

## Entrées

- Potage de courge 8.50  
Salade paysanne 12.50  
Salade de doucette, œuf, lard 16.50  
Os à moëlle au four, gros sel 15.50  
Planchette campagnarde 24.50

## Plats principaux

- Raviolis maison à la Tête de Moine 28.50  
Jambon à l'os, moutarde gros grains, rœsti maison 24.50  
Côtelette de porc 300gr. « Assesseur », pommes frites, légumes 29.50  
Tartare de bœuf maison, pommes frites, pain grillé 34.50  
Entrecôte de bœuf 250gr., Café de Paris maison, pommes frites, légumes 49.50  
Vacherin Mont-d'Or – Le Chardon-Marie, pommes raclette, salade de saison p.p.p. 26.50  
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.*