

# 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
- 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.*