

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

- Salade paysanne 12.50
- Potage au curry rouge et coco 8.50
- Os à moëlle au four, gros sel 15.50
- Terrine de chevreuil (Autriche), salade Waldorf, sauce Cumberland 17.50
- 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

- Boudin à la crème, cornettes, compote de pommes 19.50
- Jambon à l'os, moutarde gros grains, rœsti maison 24.50
- Moules de bouchot de Baie du Mont-Saint-Michel AOP, pommes frites 29.50
- Cordon-bleu de porc 300gr., pommes frites, légumes 34.50
- Entrecôte de bœuf, Café de Paris maison, pommes frites, légumes 43.50
- Fondue au fromage à la Tête de Moine « Spielhofer » 24.50
- Fondue chinoise au bœuf, pommes frites, 4 sauces maison, pickles 46.50 p.p. sur demande

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
- 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.