

Nous accueillons avec plaisir des groupes, des repas de famille, soupers de classe, entreprises ou autres et nous réjouissons de votre réservation.

Composez vous-même votre menu préféré, selon votre budget !

Un seul menu par groupe. Souhaits spéciaux sur demande. 027 934 27 44

Salades :

- | | | |
|---|------|-------|
| 1. La doucette aux croûtons, œuf et sauce au balsamic | Frs. | 9.00 |
| 2. Caprese : tomates et mozzarella de buffle, pesto au basilic | Frs. | 10.00 |
| 3. Chasseur : salade verte, lard, champignons frais, fromage d'alpage et croûtons | Frs. | 11.00 |
| 4. Jardinière aux crudités de saison | Frs. | 9.00 |
| 5. Pinea : salade verte aux pommes, amandes grillées et lamelles de crabe | Frs. | 11.00 |
| 6. Gourmande : la verte & choux blanc, boulettes de viande | Frs. | 10.00 |

Soupes :

- | | | |
|--|------|------|
| 1. Crème de tomate à la mousse au basilic | Frs. | 7.00 |
| 2. Consommé Célestine- bouillon de légumes et sa crêpe en julienne | Frs. | 6.00 |
| 3. Potage paysan aux légumes, pommes-de-terre et lard | Frs. | 8.00 |
| 4. Potage des Grisons aux oignons, orge perlé, viande | Frs. | 7.00 |
| 5. Crème de brocoli aux amandes | Frs. | 6.00 |
| 6. Velouté au curry et lait de coco | Frs. | 8.00 |

Premiers :

- | | | |
|---|------|-------|
| 1. « Triangoli » maison aux épinards, sauce crème au sésame | Frs. | 15.00 |
| 2. Melon de Cavaillon au porto et jambon de Parme | Frs. | 16.00 |
| 3. Finesse norvégienne : Terrine de poisson maison & saumon fumé. Sauce au Raifort garnie de noix | Frs. | 17.00 |
| 4. Terrine paysanne, sauce Cumberland, salade céleri et ananas | Frs. | 16.00 |
| 5. Crêpe farcie au jambon paysan et mascarpone, accompagnée de lamelles de canard fumé | Frs. | 18.00 |
| 6. Spécial Rarogne : filets de perche pochés au vin blanc & riz sauvage | Frs. | 18.00 |

Nos suites :**poids des viandes 150 – 180 gr.****Volaille**

1. Suprême de poulet farci aux tomates séchées, Frs. 23.00
sauce à la crème, terrine de pommes-de-terre et légumes
2. Emincé de poulet, sauce au curry, riz sauvage Frs. 22.00
garniture de fruits frais

Veau

3. Steak de veau grillé au beurre, sauce aux morilles Frs. 39.00
Trio de légumes et pommes duchesse
4. Emincé de veau Zurichoise, sauce aux champignons frais Frs. 35.00
à la crème, rösti maison au lard et légumes de saison

Porc

5. Duo de rôtis porc et bœuf mariné au miel, jus au Porto Frs. 24.00
carottes Vichy, purée de pommes-de-terre
6. Filet de porc en croûte à la provençale, jus au thym Frs. 28.00
légumes frais du marché, galette de pommes-de-terre
7. Steak de porc « Hawaï » avec jambon de campagne Frs. 26.00
ananas, gratiné au fromage à raclette. Jus au porto
bouquet de légumes et tagliatelle
8. Piccata de porc Milanaise au parmesan, lard, Frs. 26.00
champignons frais et oignons grillés. Papardelle à la tomate

Agneau

9. Entrecôte d'agneau aux écailles de pommes-de-terre Frs. 30.00
sur lit d'épinards au beurre et jus au romarin, croquettes
de rösti maison

Bœuf

10. Filet de bœuf et sa tranche de foie gras poêlé, sauce au Frs. 42.00
pinot noir, croquettes maison et légumes de saison
11. Entrecôte de bœuf « Cow-Boy » avec lard grillé, sauce Frs. 32.00
aux deux poivres, trio de légumes & pommes duchesse
12. Emincé de bœuf Stroganov au gin, légumes du marché Frs. 25.00
& riz sauvage

Poissons

13. Filets de perche pochés, sauce crémeuse au Riesling, Frs. 35.00
Pastis & julienne de légumes
14. Tranche de saumon frais rôties au beurre et citron Frs. 28.00
pommes-de-terre nature et ciboulette

Quelques desserts :

1. Beignets aux pommes à la cannelle,
glace vanille et chantilly Frs. 7.00
2. Tiramisù maison garni Frs. 8.00
3. Mousse au chocolat Toblerone garnie d'oranges
Effilées et parfumées au Grand-Marnier Frs. 8.00
4. Crème de « pannacotta » aux baies des bois Frs. 7.00
5. Mousse aux fruits maison, chantilly Frs. 6.00
6. Parfait mocca du chef, chantilly Frs. 6.00
7. La boule de glace de votre choix, avec schnapps
Ou chantilly Frs. 5.00