

Carte des mets

Les entrées

<i>Tartare de boeuf et sa marinade à la moutarde de l'Emmental confiture à l'oignon, tomates séchées mayonnaise maison au chili, toast et beurre</i>	<i>small 70g</i>	<i>regular 140g</i>
	<i>Fr. 15.00</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Saumon fumé maison, crème aigre à l'ail d'ours bouquet de salade</i>		<i>Fr. 15.00</i>

Les salades

<i>Salade verte aux copeaux de « Belperknolle »</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Salade mêlée</i>	<i>Fr. 9.00</i>

Dressings: française, italienne, vinaigrette moutarde à la figue

Les potages

<i>Crème de tomates au pesto de basilic</i>	<i>Fr. 9.00</i>
---	-----------------

Les plats végétariens

<i>Omelette aux tomates séchées et au fromage à pâte molle « La bouse »</i>	<i>Fr. 23.00</i>
<i>Cordon bleu d'aubergine riz au citron et bouquet de légumes</i>	<i>Fr. 24.00</i>

Les plats

<i>Suprême de poulet cuit sous-vide légumes asiatiques, chutney à la mangue et riz au citron</i>	<i>Fr. 27.00</i>
<i>Entrecôte de boeuf, Café de Paris pommes frites et bouquet de légumes ou garniture de salades</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Filet d'agneau (NZL) mariné à l'ail et aux herbes polenta frite et bouquet de légumes ou garniture de salades</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>Filets de truite à la tyrolienne aux câpres et à la tomate riz au citron et bouquet de légumes ou garniture de salades</i>	<i>Fr. 27.00</i>

Les classiques

<i>Foie de veau à la sauce au vinaigre de framboises roesti et bouquet de légumes</i>	<i>Fr. 35.50</i>
<i>Saucisse de porc grillé, sauce à l'oignon roesti et bouquet de légumes</i>	<i>Fr. 24.00</i>
<i>Cordon bleu de porc farci à la viande séchée et au fromage « Schlossberger » pommes frites et bouquet de légumes</i>	<i>Fr. 35.00</i>

Assiette estivale

<i>Assiette roastbeef avec sauce tartare pommes frites et garniture de salades</i>	<i>Fr. 26.00</i>
--	------------------

Bon appétit!

S'il n'y a rien d'autre de mentionner, les viandes et les poissons sont d'origine des boucheries / élevages de poissons de la région.

7.7% TVA compris