L'ours
restaurant

Bienvenue

Aline Wingeier et Kevin Holzer ainsi que leur équipe se réjouissent de vous accueillir.

Chères clientes, chers clients,
Si vous êtes sujet(te) à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. Nous vous souhaitons un excellent moment en notre compagnie.

Les prix s'entendent en Francs suisses, TVA Inclue

Entrées froides / *Kalte Vorspeisen*

Salade verte *Grüner Salat*	7.-
Salade mêlée *Gemischter Salat*	9.50.-
Salade doucette avec saumon fumé et croûtons *Nüsslersalat mit geräuchertem Lachs und Croutons*	14.50.-

Entrées chaudes / *Warme Vorspeisen*

Velouté de fenouil sans ou avec crevettes géantes *Fenchelrahmsuppe ohne oder mit Riesenkrevetten*	10.- / 15.-
Os à moëlle accompagnés d'un pain grillé *Im Ofen gegarter Markknochen mit geröstetem Brot*	15.-

Menu enfant / Kindermenü

Pizza Margherita	11.-
Spaghetti sauce tomate *Spaghetti mit Tomatensauce*	12.-
Chicken nuggets et frites *Chicken Nuggets und Pommes Frit*	15.-

Plats de poissons / Fischgerichte

Filets de perche meunière et nid d'épinards 37.-
Gebratene Eglifilets nach Müllerinnenart, Blattspinat

Poisson selon arrivage --
Fisch nach Tageseinkauf

Accompagnements à choix/*Beilagen nach Wahl*
Pommes natures, riz, frites ou salade / Salzkartoffeln, Reis, Pommes Frites oder Salat

Plats principaux / *Hauptgerichte*

Risotto aux bolets 25.-
Steinpilz-Risotto

Cordon bleu de porc maison à la façon de l'Ours 34.-
(Porc, raclette, lard, jambon et oignons), pommes frites et légumes de saison
Hausgemachtes Cordon bleu nach Bärenart (Schweinefleisch, Raclette, Schinken, Speck und Zwiebeln, Pommes frites, Saisongemüse

Onglet de bœuf, sauce au vin rouge 34.-
Écrasé de pomme de terre maison et légumes de saison
Rindsonglet/Steak, Rotweinsauce, hausgemachte Stampfkartoffeln und Saisongemüse

Filet mignon de porc, sauce aux morilles 40.-
Tagliatelle au beurre et légumes de saison
Schweinsfilet mit Morchelsauce, Tagliatelle und Saisongemüse

Viandes sur ardoise / *Fleisch auf Schieferplatte*

Entrecôte de bœuf 200g 39.-
Rindsentrecôte

Filet de cheval 200g 40.-
Pferdefilet

Accompagnements à choix /*Beilagen nach Wahl*
Riz, pommes frites, légumes / *Reis, Pommes Frites, Gemüse*

Salade verte inclue / grüner Salat inbegriffen

Toutes modifications 2.-

Fondues

Fondue chinoise (bœuf, cheval, dinde) 250 gr. / pers. 40.-

Fondue chinoise à gogo (bœuf, cheval, dinde) 45.-

Accompagnements à choix/*Beilagen nach Wahl*
Salade verte, diverses sauces, riz ou pommes frites
Grüner Salat, diverse Saucen, Reis oder Pommes Frites

Toutes modifications 2.-

Pizzas

Margherita (sauce tomate, mozzarella, origan)	17.-
Cipolle à la Friulana (mozzarella, oignons, origan)	17.50.-
Prosciutto (sauce tomate, mozzarella, jambon, origan)	20.-
Prosciutto e funghi (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan)	20.50.-
Hawai (sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan)	20.-
Siciliana (sauce tomate, jambon, poivrons, basilic, câpres, oignons, piments, mozzarella, origan)	21.-
Veneta (sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres, olives)	21.-
Calabrese (sauce tomate, salami piquant, mozzarella, champignons, origan)	19.50.-
Végétarienne (sauce tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, oignons, origan)	19.-
Pizza du mois : (mozzarella, oignons confit, câpres et saumon fumé)	22.-

Supplément (s) ou changement (s)	1.-

Toutes nos pizzas sont également disponibles en petite portion (avec une réduction de 2Frs).

Provenances : Poissons : PL, GR, Dinde : HU, Bœuf : CH, PRY, Cheval : CA, IR, ES, Thon : TH, Jambon : CH, Porc : CH, Crevettes : ID

Dessert

Verrine de mousse au chocolat maison 9.-
Hausgemachtes Schokolandenmousse

Crème catalane 9.-
Creme Katalanische Art

Crème caramel maison, figues séchées servit tiède et boule de glace vanille 13.-
Hausgemachte Karamellcreme, getrocknete Feigen warm serviert und eine Kugel Vanilleeis

Glaces et sorbets à choix boule / 3.90.-
Chocolat, vanille, café, caramel, fraise, pistache, noisette, stracciatella, citron, abricot, mangue, noix de coco

Glaces et sorbets maison boule / 4.80.-
Praliné, Pop-corn, Caramel beurre salé
Hausgemachtes Eis (Praline, Pop-corn, Caramel)

Supplément chantilly 1.80.-

Pour les enfants / *Für die Kinder*

Cornet (Fraise, Chocolat) 3.80.-

Nos coupes

Coupe de l'Ours (glace chocolat, figues caramélisées, noix, et crème chantilly) 12.-
Coupe Danemark (glace vanille, amandes grillées, sauce chocolat maison et chantilly) 11.-
Coupe Café glacé (glace café avec crème fouettée) 11.-
Le Valaisan (sorbet aux abricots arrosé) 11.-
Le Colonel (sorbet au citron et vodka) 11.-