



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 <i>Grüner Salat</i>	7.-
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	9.50
Salade de saison (asperges, magret de canard fumé) <i>Saisonsalat mit Spargeln und geräucherter Entenbrust</i>	16.-

Entrées chaudes / Warme Vorspeisen

Asperges blanches et jambon cru de la ferme Aebischer, duo de mayonnaise <i>Weisse Spargeln mit Rohschinken von der "ferme Aebischer", Mayonnaise-Duo</i>	19.50 / 28.50
Feuilleté aux morilles et aux asperges vertes <i>Spargeln mit Blätterteighaube und Morcheln</i>	22.-

Menu enfant / Kindermenü

Pizza Margherita	11.-
Spaghetti sauce tomate <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	12.-
Chicken nuggets et frites <i>Chicken Nuggets und Pommes Frites</i>	15.-



Plats de poissons / Fischgerichte

Filets de perche meunière <i>Gebratene Eglifilets nach Müllerinnenart</i>	38.-
Poisson selon arrivage <i>Fisch nach Tageseinkauf</i>	--

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

Plats principaux / Hauptgerichte

Fiorelli de Francesco, (Pâtes maison, ricotta et ail des ours) <i>Fiorelli vom Francesco</i>	29.-
Suprême de poularde de maïs, sauce moutarde, pommes frites et légumes de saison <i>Maispoulardenbrust mit Senfsauce, Pommes frites und Saisongemüse</i>	32.-
Entrecôte parisienne grillée de la "ferme Gourmande", sauce au vin rouge Pommes rissolées maison et légumes de saison <i>Rindshohrückensteak von der "ferme Gourmande", mit Rotweinsauce, Hausgemachte Bratkartoffeln und Saisongemüse</i>	43.-
Steak de veau, sauce morilles, tagliatelle à l'ail des ours et asperges blanches <i>Zartes grilliertes Kalbssteak mit Morchelsauce, Bärlauch-Tagliatelle und weisse Spargeln</i>	52.-

Toutes modifications 2.-

Provenances :

Filets de perches (PL), Omble chevaliers (IS) Thon (TH) Dinde (HU) Bœuf (CH), (PRY) Cheval (IR), (CAN), (ES)
Porc (CH), Jambon (CH), Veau (CH)



Viandes sur ardoise / Fleisch auf Schieferplatte

Entrecôte de bœuf 200g <i>Rindsentrecôte</i>	39.-
Filet de cheval 200g <i>Pferdefilet</i>	40.-

Accompagnements à choix / *Beilagen nach Wahl*

Riz, pommes frites, légumes / *Reis, Pommes Frites, Gemüse*

Salade verte incluse / *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.-
<u>Pizza du mois :</u> (sauce tomate, mozzarella, saucisse à rôtir de la ferme Aebischer, asperges vertes et oignons rouges)	22.-
Supplément (s) ou changement (s)	1.-

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



Desserts

Crème catalane <i>Creme Katalanische Art</i>	9.-
Verrine de mousse au chocolat maison <i>Hausgemachtes Schokoladenmousse</i>	9.-
Compote de rhubarbe et glace crème aigre <i>Rhabarberkompott mit Sauerrahmglace</i>	13.-
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
Fraise, Crème acidulée, Pop-corn, Caramel beurre salé <i>Hausgemachtes Eis (Erdbeeren, Sauerrahmglace, Pop-corn und Caramel)</i>	
Supplément chantilly	1.80

Pour les enfants / Für die Kinder

Cornet (Fraise, Chocolat)	3.80
---------------------------	------

Nos coupes

Coupe Café glacé (glace café et chantilly)	11.-
Coupe Danemark (glace vanille, amandes grillées, sauce chocolat maison et chantilly)	11.-
Le Valaisan (sorbet aux abricots arrosés)	11.-
Le Colonel (sorbet au citron et vodka)	11.-
Coupe Romanoff (glace vanille, fraises marinées et chantilly)	12.-

