

Les Entrées

🌿	Salade verte	7,50
🌿	Salade du maraîcher	9,50
	Salade Gruérienne	13,-
🌿	Nems « Thérésita » et sa saladine	14,-
	Saumon cru mariné à l'orange et ses asperges	15,-
	Trio di bruschette gami	18,-
	La planchette italienne	19,-

* * *

Les Gastronomes

	Tartare de truite rose à la maraîchère	34,-
	Tartare de boeuf « Tradition »	34,-
	Nos tartares sont coupés au couteau et servis avec des pommes frites, du pain grillé et du beurre	
	Rognons de veau flambés de saison (Pleurotes, ail d'ours et échalotes)	29,-
	Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon cru et Yacherin d'alpage)	35,-
	Filet de truite du Gottéron « Chimichurri »	45,-
	Filet de boeuf sauce aux truffes « Grand Cru »	49,-
🌿	Risotto à la printanière (Asperges, ail d'ours, bolets et Scamorza fumé)	25,-
🌿	Ravioli du Piémont « Bourrache de Albenga »	27,-

Nos assiettes sont accompagnées de légumes de saison et d'une garniture du jour à choix
(Pommes allumettes + Fr. 2,-)

Toutes nos viandes rouges sont spécialement rassies par nos soins

Les Traditionnels

Nos fondues de viande sont uniquement servies dès 2 personnes
(Pommes allumettes + Fr. 2.-)

Fondue chinoise « En cube marinée » du moment		43.-
Fondue chinoise « En cube marinée » de bœuf		47.-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exklusivité Maison »	(4 sortes de viandes marinées à la montagnarde)	47.-
Fondue Moitié-Moitié	(servie avec des pommes-de-terre et du pain)	29.-
Fondue au Yacherin	(«)	29.-
Viande séchée du Pays		9.-
Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2.-	32.-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2.-	33.-

* * *

Le Coin Enfant (- 12 ans)

Pasta Fresca du Chef		9.-		
Chicken Nuggets maison		9.-		
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans	14.-	-> 12 ans	19.-

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

Les Desserts

Le fromage de Marsens du jour		9,-
Crème brûlée « Framboises & Vanille de Madagascar » et sa glace		12,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto+ 3,-	12,-
Moelleux « Chocolat & Caramel au Beurre Salé » et sa glace		12,-
Coupe Gruérienne « Meringue-Crème de la Gruyère-Glace-Baies des bois »		12,-
Tiramisu « Découverte »		12,-
Sorbet « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe 8,-	12,-

Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Vanille Chocolat

Poire Abricot Citron Framboise

La boule : 3,90

Supplément chantilly : 1,- Supplément Crème double de la Gruyère : 2,-