

Mises en bouche

🍷	Salade verte		7,50
🍷	Salade du maraîcher		9,50
🍷	Soupe à la courge du jardin	(jambon cru + 3,-)	9,-
🍷	Empanadas « Tomate-Basilic-Provolone » et sa saladine		14,-
	Empanadas de la Chasseuse et sa saladine		15,-
🍷	Tagliolini à la crème de truffes et topinambour		15,-
	La terrine d'Agecanonix garnie		19,-
	La planchette italienne		19,-

* * *

Nos légendes d'automne

	Mignons de cerf sauce chasse à la crème de Whisky rahinée	39,-
	Médillons de chevreuil sauce chasse aux chanterelles « Parfumée »	43,-
	Filet mignon de sanglier (+250 gr.) sauce chasse à la truffe et prune noire « Grand Cru »	44,-
	Filet de faisan laqué à la Tragicomix	42,-
🍷	La poêlée d'Anticlimax et sa garniture de chasse	29,-

Nos assiettes sont servies avec des spätzli « Maison » et leur garniture chasse

Les Gastronomes

Nos tartares sont coupés au couteau et servis avec des pommes frites, du pain grillé et du beurre

Tartare de truite rose de la maraichère	35,-
Tartare de bœuf « Tradition »	35,-
Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon cru et Yacherin d'alpage)	35,-
Filet de bœuf sauce « La Clef »	49,-
Tempura de filets de perche sauce Tartare moutardée	39,-
🌱 Ravioli du Piémont et sa sauce	29,-

Nos assiettes sont accompagnées de légumes de saison et d'une garniture du jour à choix
(Pommes allumettes + Fr. 2,- ou Spätzli « Maison » + Fr. 3,-)

Nos viandes rouges sont spécialement rassies par nos soins 🌱 = Végétarien

* * *

Les Traditionnels

Nos fondues de viandes sont uniquement servies dès 2 personnes
(Pommes allumettes ou Spätzli « Maison » + Fr. 2,-)

Fondue chinoise Panoramix « Chasse »	(Cerf, chevreuil et sanglier en cube et marinées)	46,-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exclusivité Maison »	(4 sortes de viandes marinées à la montagnarde)	49,-
Fondue Moitié-Moitié « Affinée »	(servie avec des pommes-de-terre et du pain)	29,-
Viande séchée du Pays		9,-
Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	31,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	32,-

Le Coin Enfant (- 12 ans)

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

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

Pêchés Mignons

<i>Le fromage de Marsens du jour</i>			9,-
<i>Tiramisu « Poire à Botzi & Marron »</i>			12,-
<i>Crème brûlée « Framboises & Vanille de Madagascar » et sa glace</i>			12,-
<i>Café Glacé</i>	<i>Avec Baileys ou Amaretto+ 3,-</i>		12,-
<i>Moelleux « Chocolat & Caramel au Beurre Salé » et sa glace</i>			12,-
<i>Coupe Gourmande « Vermicelles, crème de la Gruyère, fruits rouges et glace vanille »</i>			12,-
<i>Sorbet « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »</i>	<i>Mini coupe</i>	<i>8,-</i>	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,-