

Les Entrées

🌱	Potage du jour	8,-
🌱	Salade verte	7.50
🌱	Salade du maraîcher	9.50
	Saladine de sot-l'y-laisse de poulet noisettes torréfiées et notes de framboises	15,-
	Rillettes artisanales de la basse-cour pain grillé, chutney d'oignons rouges et mesclun	17,-
🌱	Croûte aux bolets & morilles et sa saladine	19,-
	La planchette italienne	19,-

* * *

Les Gastronomes

	Tartare de bœuf « Tradition »	Coupé au couteau, servi avec des pommes frites, du pain grillé et du beurre	35,-
	Rognons de veau flambés du Chef		33,-
	Cordon bleu « Terroir »	(Filet de porc farci au jambon cru et Yacherin d'alpage)	35,-
	Tataki de filet de thon en croûte de sésame	sauce « Coucher de soleil »	42,-
	Filet de bœuf	sauce « Rubis »	49,-
🌱	Betteraves confites et chèvre gratiné sur son lit de polenta Tessinoise		29,-

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 Boeuf « En cube marinée »		49,-
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,-
Fondue au Yacherin	(idem)	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)

Pasta Fresca du Chef		9,-
Chicken Nuggets « Maison », pommes frites et légumes		12,-
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans	16,-
	-> 12 ans	23,-

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

Les Péchés Mignons

Parfait glacé du moment			10,-
Crème brûlée « Framboises & Vanille de Madagascar » et sa glace			12,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-		12,-
Moelleux aux deux chocolats et sa glace vanille			12,-
Coupe Gruérienne « Meringue-Crème de la Gruyère-Glace-Baies des bois »			12,-
Sorbet « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe	8,-	12,-
Le fromage de Marsens du jour			9,-

Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Vanille Chocolat

Poire Abricot Citron Framboise

La boule : 3,90

Supplément chantilly : 2,- Supplément Crème double de la Gruyère : 3,-