

Mises en bouche

🍷	Salade verte	7,50
🍷	Salade du maraîcher	9,50
🍷	Soupe à la courge du jardin	9,-
	Verrine de la chasseuse garnie (fine mousse de gibier et bolets)	15,-
🍷	Trofie fresca à la truffe, noisettes et fromage du Piémont	18,-
	La terrine de Papa « Agecanonix » garnie	19,-
	Planchette « Piémontaise »	25,-

* * *

Nos légendes d'automne

	Dégustation de gibier flambé (+ 300 gr.) sauce chasse « Woronoff Style »	48,-
	Médallions de chevreuil sauce chasse flambé du Trappeur « Tonka-Cassis »	43,-
	Filet de faisan laqué à la Tragicomix	43,-
🍷	La poêlée d'Anticlimax et sa garniture de chasse	29,-

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

Les Gastronomes

Tartare de bœuf « Tradition »	servi avec des pommes frites, du pain grillé et du beurre	35,-
Cordon bleu « Terroir »	(Filet de porc farci au jambon cru et Yacherin d'alpage)	36,-
Filet de bœuf	sauce « La Clef »	49,-
 Ravioli « Inspiration du Chef »	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,-)

* * *

Les Traditionnels

Nos fondues de viandes sont uniquement servies dès 2 personnes
(Pommes allumettes + Fr. 2,- ou Spätzli « Maison » + Fr. 3,-)

Fondue chinoise Panoramix « Chasse »	(Cerf, chevreuil et sanglier en cube et marinées)	47,-
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,-

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

Le Coin Enfant (- 10 ans)

🍷 Ravioli « Inspiration du Chef » et sa sauce				12,-
Chicken Nuggets maison				12,-
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 5 ans	16,-	-> 10 ans	23,-

Pêchés Mignons

Panna Cotta « Souffle d'Automne »			9,-
Crème brûlée « Framboises & Vanille de Madagascar » et sa glace			12,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-		12,-
Moelleux au chocolat « Douce Tentation » et sa glace			12,-
Coupe Gourmande « Vermicelles, crème de la Gruyère, fruits rouges et 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

Poire Abricot Citron Framboise

La boule : 3,90

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