

Menus groupes

(min. 15 personnes)

Menu à 26.-

Entrée à choix :

Salade verte ou potage

Plat à choix :

Suprême de dinde rôtie

Gratin dauphinois légumes

ou

Filet de porc à la moutarde
à l'ancienne

Pommes mousselines, légumes

ou

Steak de porc grillé

Pommes sautées et légumes de saison

ou

Bœuf braisé accompagné de son risotto

ou

Paupiette de veau sauce champignons

Tagliatelles et légumes

Dessert :

Meringue glacée

Menu à 51.-

Entrée à choix :

Mille feuilles aux légumes

ou

Crème de tomates au gin

ou

Crème de courge

Plat à choix :

Suprême de poulet au maïs,
pommes rôties au four et légumes

ou

Filet mignon de porc lardé, sauce calvados,
pommes fondantes

et légumes

ou

Steak de veau sce aux bolets, tagliatelles,
petits légumes

ou

Filet d'agneau rôti au thym, gratin
dauphinois, légumes

Dessert :

Baba au rhum

Anberge de la Poste

Menu à 41.-

Entrée à choix :

Salade de foie de volaille déglacé au vinaigre
de Xérès

ou

Salade montagnarde

ou

Mousse de saumon,
servie avec ses toasts

ou

Crème de Légumes de saison

Plat à choix :

Bœuf stroganov, riz pilaf

ou

Emincé de veau à la zurichoise

roestis

ou

Rôti d'agneau au Thym,
légumes de saison, gratin dauphinois

ou

Filet de Féra aux amandes,

Pommes nature, légumes

Dessert :

Fondant chocolat maison

Avec boule de glace vanille

Les classiques

Salade mêlée

Charbonnade à discrétion

servie avec 5 sauces et pommes frites

Crème brûlée à la confiture de lait

Sfr. 51.-

Assiette de viande séchée

Fondue moitié-moitié

Raisin à la lie

Sfr.45.-

Assiette de viande séchée

Raclette à discrétion

Salade de fruits maison

Sfr.46.-

Menu à gastronomique à
CHF 80.00 (6 plats)

(min. 4 pers.)

1^{ère} entrée à choix :

Vitello tonnato
ou
Tartare de saumon à la norvégienne

1^{er} plat :

Risotto, trévisé et gorgonzola
ou
Tagliatelles maison aux bolets
ou
Ravioli maison au saumon

2^{ème} plat :

Consommée célestine
ou
Crème de tomate

3^{ème} plat :

Salade mimosa
ou
Salade mêlée

Plat principal

Filet mignon de veau, sauce morilles
Gratin dauphinois et légumes de saison

Ou
Entrecôte de Simmental
Gratin dauphinois et légumes

Ou

Filet de perche aux amandes
Pommes vapeur et légumes

Dessert

Crème brûlée maison à la confiture de lait
Ou
Baba au rhum
Ou
Sorbet citron arrosé de limoncello

Afin de garantir un service de qualité, nous vous recommandons de choisir votre menu une semaine avant votre sortie et de faire un menu identique pour toutes vos convives, sauf bien sûr pour les végétariens et les allergiques.