



Provenance des viandes : boeuf :Suisse, Brésil et Argentine
veau et porc : Suisse
Poulet: Hongrie
Foie gras : France

Entrées

Salade verte

Green salad/ grüner Salat

7.-

Salade mêlée

Mixed salad/ Gemischter Salat

9.-

Salade Montagnarde

Salade verte, lardons, croûtons, jambon cru, œuf poché

20.-

Green salad with bacon, croûtons, smoked ham and potached egg
Grüner Salat mit Speckwürfeln, croûtons, geräuchertem Schinken und Ei

Terrine de foie gras de canard

Marinée à l'armagnac et au porto

24.-

Home-made terrine of duck "foie gras", marinated with cognac and porto

Hausgemachte Entelenbenterrine mit Cognac und Porto

Assiette de viande séchée (120g)

Beef dried meat plate

25.-

Teller mit getrocknetem Rindfleisch

Assiette "Valaisanne" (120g)

Jambon cru, gruyère, viande séchée

25.-

Smoked ham, cheese from Gruyère, beef dry meat

Geräucherter Schinken, getrocknetes Rindfleisch und Gruyère käse

Pâtes et soupes

Spaghetti "napoli"

À la sauce tomate

16.-

With tomato sauce

Mit tomaten Sauce

Spaghetti "bolognaises"

Avec sauce tomate et viande hachée

19.-

With tomatoes and meat

Mit Tomaten und Fleisch Sauce

Minestrone à la tessinoise

Consommé avec morceaux de légumes

8.-/ petite
portion
13.-/ grande
portion

Swiss italian soupe with vegetables

Schweitzer italiennisch Suppe mit Gemüse

Swiss corner

Fondue "moitié - moitié" (Vacherin et Gruyère) 220g

Servi avec du pain

24.-

Cheese fondue: half cheese from Gruyère, half vacherin with bread
Käsefondue halb Gruyère Käse, halb Vacherin, serviert mit Brot

Fondue à la tomate "moitié - moitié" (Vacherin et Gruyère) 220g

Servie avec des pommes de terre

26.-

Cheese tomato fondue: half cheese from Gruyère, half vacherin with potatoes
Käse tomatenfondue: halb Gruyère Käse, halb Vacherin, serviert mit Kartoffeln

Raclette à discrétion

Servi avec petits oignons, cornichons, et pommes de terre

30.-

Raclette: at pleasure with small onions, gherkins and potatoes
Raclette: nach belieben mit weissen Zwiebeln, Essiggurken und Kartoffeln

*Nous servons la raclette uniquement dans la salle principale./
Raclette served only in main restaurant*

Raclette à discrétion avec viande séchée

Servi avec petits oignons, cornichons, et pommes de terre

40.-

Raclette: at pleasure with small onions, gherkins and potatoes and dried meat
Raclette: nach belieben mit weissen Zwiebeln, Essiggurken und Kartoffeln und getrocknem Rindfleisch

*Nous servons la raclette uniquement dans la salle principale./
Raclette served only in main restaurant*

Croûte au fromage

- **Nature** / cheese/ Käse

17.-

- **Jambon ou œuf** / with cheese ham or egg / mit Käse Ei oder Schincken

18.-

- **Jambon et œuf** / with cheese ham and egg / mit Käse Ei und Schincken

20.-

Röstis

- röstis **fromager**, avec fromage et œuf
with cheese and egg / mit Käse und Ei

20.-

- röstis **biquette**, avec fromage de chèvre
with goat cheese / mit Ziegenkäse

22.-

- röstis **gourmand**, avec jambon fromage et œuf
with ham cheese and egg / mit Schinken Käse und Egg

24.-

- röstis aux **champignons** with mushrooms / mit Piltzen

26.-

Viandes

Fondue bressane (minimum 2 pers) à volonté

fondue à l'huile avec viande de poulet et chapelure servi avec frites, salade verte et 5 sauces

Chicken fondue served with french fries, green salad and 5 sauces
Hanchen fondue serviert mit Pommes Frites, grünem Salat und 5 Saucen

35.-/
pers

Brochettes du diable

2 brochettes de bœuf à flamber soi-même, servies avec frites, et 5 sauces mayonnaise

2 beef brochettes to cook by yourself with french fries and 5 sauces
2 Rind Brochette zu kochen serviert mit pommes frites und 5 saucen

45.-

Charbonnade (minimum 2 pers.) à volonté

Viande de bœuf, veau et lard, servie avec frites, salade verte et 5 sauces

Beef meat served with french fries, green salad and 5 sauces
Rindfleisch serviert mit grünem Salat und 5 Saucen

48.-/
pers

Fondue bourguignonne (minimum 2 pers.) à volonté

Viande de bœuf, servi avec frites, salade verte et 5 sauces

Beef meat fondue served with french fries, green salad and 5 sauces
Rindfleischfondue serviert mit grünem Salat und 5 Saucen

48.-/
pers

**Garniture à choix pour les plats de viandes: frites légumes, pâtes, riz
Gratin dauphinois : supplément CHF 5.-**

Viandes

Suprême de poulet au citron vert

Servi avec du riz et une macédoine de légumes

Chicken with lime sauce, rice and vegetables
Poulet Brust mit Zitrone Sauce, Reis und Gemüse

25.-

Cordon bleu de porc fait maison

Pork cordon bleu with vegetables and french fries
Schwein Cordon Bleu mit Gemüse und pommes frites

30.-

Steak de bœuf

Sauce au choix: café de Paris ou sauce au poivre

Beef steak with a choice of sauces (café de Paris or pepper) with
vegetables and french fries
Rindsteak mit Sossen zu wählen: Café de Paris oder Pfeffer, Gemüse und Pommes
Frites

32.-

Tartare de bœuf 200g

Servi avec toasts, beurre salé et portion de frites

Steak tartar/ Rinder tartar

40.-

Entrecôte de bœuf du "Simmental" sur ardoise

Avec gratin dauphinois maison, légumes et sauce à choix: café de
Paris ou poivre

Beef entrecôte from "Simmental" with a choice of sauce: café de Paris or
pepper, vegetables and gratin
Entrecôte Simmentaler Rind mit Sossen zu wählen: Café de Paris oder Pfeffer,
Gemüse und Kartoffeln gratin

46.-

Garniture à choix pour les plats de viandes: frites légumes, pâtes, riz
Gratin dauphinois : supplément CHF 5.-

La carte gourmande des cantons suisses

Soupe du chalet (Fribourg)

Soupe très complète composée de pommes de terre, oignons, épinards, orties, cornettes (petites pâtes), gruyère, lait et crème

Soup with potatoes, spinach, onions, nettles, small pasta, cheese, milk and cream

Suppe mit Kartoffeln, Zwiebeln, Spinaten, Brennessel, Nüddeln, Gruyère, Milch und Sahne

**9.-/ petite
portion**

**14.-/ grande
portion**

Potage à l'orge des grisons

Composé de petits dés de viande séchée, carottes, céleri, poireau et orge perlé

Soup with slices of smoked meat, carrots, céleri, and barley
Suppe mit getrocknetem rindfleisch, Karotten, Lauch und Gerste

**9.-/ petite
portion**

**14.-/ grande
portion**

Lapin à la tessinoise

Servi avec riz et légumes

Rabbit "à la tessinoise" served with rice and vegetables
Hase "à la tessinoise" mit Reis und Gemüse

32.-

Émincé de veau à la zurichoise

Servi avec roesti et légumes

Veal émincé "à la zurichoise" with røsti and vegetables
Kalb Emince "à la zurichoise" mit røsti und Gemüse

37.-

Poissons et légumes

Assiette végétarienne

Farandole de légumes (5-6) avec fromage gratiné

Vegetables browned with cheese
Überbackene Gemüse (5-6) mit Käse

22.-

Filet de fera meunière

Avec au choix: riz ou pommes nature et légumes

Filet of trout from the lake with à choice of rice or boiled
potatoes and vegetables
Felchenfilets von See mit Reis oder natur Kartoffeln zu wählen und
Gemüse

33.-

Filet de perche aux amandes

Servi avec pommes nature ou riz et légumes

Filet of perch with a choice of rice or boiled potatoes and vegetables
Eglifilet mit nature Kartoffeln oder Reis und Gemüse

38.-