

MENU DU SOIR

AMUSE BOUCHE

RÊVEIL DU PRINTEMPS

Fromage frais, ail des ours, pissenlit et radis

ŒUF PARFAIT AVEC ÉPINARDS À LA CRÈME DE PRINTEMPS

Sbrinz et croustillant de pommes de terre

STEAK DE BŒUF

Tranche de polenta, carotte et beurre aux herbes

RÊVE DE POMME-ARACHIDE

Pomme et arachide

3 plat 72. —

4 plat 85. —

AMUSE BOUCHE

RÊVEIL DU PRINTEMPS

Fromage frais, ail des ours, pissenlit et radis

ŒUF PARFAIT AVEC ÉPINARDS À LA CRÈME DE PRINTEMPS

Sbrinz et croustillant de pommes de terre

TOFU SUPRÊME FUMÉ

Carrot noodles, parsley pesto and bulgur

RÊVE DE POMME-ARACHIDE

Pomme et arachide

3 plat 65. —

4 plat 73. —

Dégustez notre menu avec
un accord mets-vins

22.—

Nous servons alternativement du vin en grand format -

De Jéroboam (3l) à Balthazar (12l)

1dl | 9.80

À LA CARTE

PLANCHETTE APÉRITIF

Spécialités de viande séchée et fromage

ou

PLANCHETTE VÉGÉTARIENNE

Courgettes, aubergines, champignons marinés
tapenade d'olives et de tomates

20.—

SALADE MÊLÉE DANS SON SALADIER

Et sa vinaigrette de sapin

14.—

RÊVEIL DU PRINTEMPS

Fromage frais, ail des ours, pissenlit et radis

16.—

ŒUF PARFAIT AVEC ÉPINARDS À LA CRÈME DE PRINTEMPS

Sbrinz et croustillant de pommes de terre

19.50

SAUCISSE DE BŒUF DE LA RÉGION

Salade de pommes de terre et radis avec moutarde à l'oignon

25.— | œuf au plat + 3. —

MACARONI DES ALPES

pommes de terre et compote de pommes

26.— | avec lard grillé + 5. —

TOFU SUPRÊME FUMÉ

Carrot noodles, parsley pesto and bulgur

27.— | 31. —

GNOCCHI

Tomates, épinards et gorgonzola

32. —

FILET D'EGLI DE SWISS

Pommes de terre, pois et épinards

33.— | 39.—

CÔTE DE BOEUF

Cuite à basse température pendant 24 heures

42.—

STEAK DE BŒUF

Tranche de polenta, carotte et beurre aux herbes

54.—

CHATEAUBRIAND

à partir de 2 personnes

par personne 71. —

DESSERTS & FROMAGES

RECOMMANDATION SUCRÉE

8.—

SCHNOUSERLI

Nous sommes heureux de vous présenter notre sélection

4.— | 7.—

BANANE-CHOCOLAT

14.—

RÊVE DE POMME-ARACHIDE

Pomme et arachide

17.—

CAFÉ GLACÉ

10.50

MERINGUE

Crème double de Gruyère

12. -

VERMICELLES

Meringues et crème double

14. -

TARTE TIÈDE AUX POMMES

Glace à la vanille

12. —

FROMAGES PRÉFÉRÉS DE GURTNERS

Sélection de la vitrine

16.—

GLACES ET SORBETS

Chocolat, vanille, stracciatella,

Fraise, pistache, mocca,

Framboise, citron

BOULE GOURMET DE MAISON

par boule 4. —

Portion de crème 1.50

EN HARMONIE

"MÉDECINE DE GURTNERS" BAROLO CHINATO

Spécialité de la région du Piémont

17 Vol. %

5cl | 13.—

CIGARS

Nous sommes heureux de vous montrer notre sélection