

MENU DU SOIR

AMUSE BOUCHE

TOUT AUTOUR DU SALSIFIS

panais

CAROTTE VELOUTÉE

gingembre

CANARD AUX DEUX FAÇONS

pommes de terre, orange et groseille

RÊVE DE POMME ET NOIX DE GRENOBLE « GURTNER »

caramel et carotte

hors vins 85.—

avec vins 107.—

AMUSE BOUCHE

TOUT AUTOUR DU SALSIFIS

panais

CAROTTE VELOUTÉE

gingembre

AUBERGINES VIOLETTE

orange et raisins secs

RÊVE DE POMME ET NOIX DE GRENOBLE « GURTNER »

caramel et carotte

hors vins 73. —

avec vins 95. —

À LA CARTE

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES
20.—

SALADE MÊLÉE DANS SON SALADIER
Sa vinaigrette de sapin
14.—

CAROTTE VELOUTÉE
gingembre
14.— | 20.—

TOUT AUTOUR DU SALSIFIS
panais
16.—

SAUCISSE DE BŒUF FAITE MAISON
Salade de pommes de terre et de mâche, moutarde
23.— | Œuf au plat + 3. —

MACARONI ALPESTRE
Pommes de terre et compote de pommes
26.— | lardons frits + 5. —

AUBERGINES VIOLETTE
orange et raisins secs
27.— | 31. —

DUO DE SANDRE SUISSE
polenta, choux de bruxelles et aneth
33.— | 39. —

CÔTE PLATE DE BŒUF
Cuisson basse température 24 heures
42.—

BLANQUETTE DE VEAU
La recette originale du Gurtners
33.— | 39.—

CANARD AUX DEUX FAÇONS
pommes de terre, orange et groseille
54.—

CHATEAUBRIAND
à partir de 2 personnes
par personne 71. —

DESSERTS & FROMAGES

LE DESSERT DU JOUR

8.—

ASSIETTES DE MIGNARDISES

4.— | 7. —

VARIATION DE «TOBLERONE»

14.—

RÊVE DE POMME ET NOIX DE GRENOBLE «GURTNER»

caramel et carotte

17.—

CAFÉ GLACÉ

10.50

MERINGUE

Sa crème double de Gruyère

12. -

TARTE TIÈDE AUX POMMES

Sa glace à la vanille

12. —

SÉLECTION DE FROMAGES

Par nos soins

16.—

GLACE

Chocolat, vanille, stracciatella, fraise,

Pistache, moka

Par boule 4. —

SORBET

Framboise, citron

Par boule 4. —

CRÈME CHANTILLY

+ 1.50

EN HARMONIE

FÖHNSTURM

4cl | whisky 46 Vol. %

12.—

GURTNER BAROLO CHINATO

Spécialité de la région du Piémont

5cl | 17 Vol. %

12.—

SÉLECTION DE CIGARS