



Menu du midi

SOUPE À LA SEMOULE

poireau

FILET DE PORC

Purée de patates douces, haricots verts et jus au vin rouge

ou

RIZ NOIR

chou-fleur et œuf

PANNA COTTA

raisins et crumble

49.—

Carte du midi

PLANCHETTE APÉRITIVE

spécialités de viande séchée et de fromage

ou

PLANCHETTE APÉRITIVE VÉGÉTARIENNE

courgettes, aubergines, champignons marinés Tapenade d'olives et de tomates

24.—

SALADE MÊLÉE DANS SON SALADIER

sa vinaigrette de sapin

14.—

SOUPE À LA COURGE

graines de courge

14.— | 20.—

CIVET DE CHEVREUIL À LA CHASSEUR

spätzli, chou rouge, marrons glacés et choux de bruxelles

31.— | 36.—

SAUCISSE DE BŒUF MAISON GURTNER

salade de pommes de terre et chou-rave et moutarde aux marrons

26.— | oeuf au plat + 3. —

MACARONI DES ALPES

dés de pommes de terre et compote de pommes

26.— | avec lard grillé + 5.—

CHAMPIGNON PLEUROTE SAUTÉ

gersotto, choux de bruxelles, échalotes et sauge

34.—

BROCHET POCHÉ

crevettes Aemme, pommes de terre bleues, céleri et essence de gin

38.— | 44.—

ÉMINCÉ DE VEAU

rösti au beurre

35.— | 41.—

BROCHETTE DE FILET DE BŒUF

gratin de pommes de terre, légumes grillés et jus au miel

49.—