

## NOS PLANCHETTES & ENTREES / UNSERE HOLZBRETTE

	CHF	
Tomme de la région / Tomme	8.50	
La saucisse sèche de la région / Trockenwurst	11.00	
La tarte flambée / Flammkuchen	16.00	
Tarte flambée végétarienne / Vegetarischer Flammkuchen	18.00	
La planche du marcheur de la région / Fleischplatte mit Käse	24.00	
Jambon, Coppa, viande séchée, saucisse sèche, fromage		

## POÊLONS MONTAGNARDS / BERGPFANNEN

Rösti nature / Rösti	19.00	
Rösti avec tomme chaude / Rösti mit heissem Tomme	22.00	
Rösti aux morilles / Rösti mit Morchelsauce	33.00	
Rösti avec saucisse à rôtir, sauce aux oignons, légumes	28.00	
Bratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti, Gemüse		
Croûte aux morilles / Morchelschnitten	31.00	
<i>tous les plats avec une salade mêlée / alle Gerichte mit einem gemischten Salat</i>		

## AU FROMAGE / KÄSEGERICHTE

Croûte au fromage / Käseschnitten (20min)	23.00	
Croûte au fromage Royale / Käseschnitten Royale (20min)	26.00	
Jambon et œuf / Schinken und Ei		
Fondue au fromage, dès 2 pers. / Käsefondue, ab 2 Pers.	23.00	

## DU TERROIR / AUS DER REGION

Saucisson Neuchâtelois IGP, sauce Pinot Noir, rösti et légumes	28.00	
Saucisson IGP mit Pinot Noir Sauce, Rösti und Gemüse		
Jambon, rösti, légumes / Schinken, Rösti, Gemüse	29.00	
Avec sauce morilles / mit Morchelsauce	34.00	
<i>Servis avec salade mêlée, rösti et légumes / Serviert mit Gemischter Salat, Rösti und Gemüse</i>		

## NOS VIANDES / UNSER FLEISCH

Filet mignon de porc sauce morilles / Schweinsfilet mit Morchelsauce	40.00	
<i>Assiette "senior" (AVS) - 5.00.- / Seniorenteller (AHV) - 5.00.-</i>		
<i>Servis avec salade mêlée, rösti et légumes / Serviert mit Gemischter Salat, Rösti und Gemüse</i>		
Filet mignon de cerf sauce morilles / Hirschfilet mit Morchelsauce	42.00	
<i>Assiette "senior" (AVS) - 5.00.- / Seniorenteller (AHV) - 5.00.-</i>		
<i>Servis avec salade mêlée, rösti et légumes / Serviert mit Gemischter Salat, Rösti und Gemüse</i>		

## POUR NOS PETITS HÔTES / FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Rösti frite, jambon, légumes / Rösti frite, Schinken, Gemüse	12.00	
--	-------	---



Sans Gluten

Viande: Porc Suisse - Cerf NZ, Pain Suisse



Végétarien



## Tartes et Desserts

---

### Du jour

Tarte du jour	6,00
---------------	------

### Nos desserts

Cornet à la crème	5,50
Tartelette citron	6,00
Crème brûlée	9,00
Parfait glacé à l'absinthe	10,00

### Les coupes

Café glacé, glace café et chantilly	11,00
Meringue avec chantilly	8,00
Meringue glacée, glace vanille et chantilly	10,00
Meringue double crème	12,00
Cassata	7,00
Cassata Maraschino	9,00
Coupe Danemark, glace vanille, sauce chocolat et chantilly	11,00
La Clandestine, glace café et liqueur absinthe	12,00

### Les sorbets arrosés

Colonel, sorbet citron arrosé de vodka	12,00
Du Valais, sorbet abricot arrosé à l'abricotine	12,00
Jamaïque, glace rhum-raisin arrosé de rhum	12,00
Italie, sorbet citron arrosé de Limoncello	12,00

### Composer vous-même votre dessert

Glace vanille, café, rhum raisin, caramel beurre salé, noix, pistache  
Sorbet, Chocolat, fraise, citron, abricot, ananas roti, myrtille

La boule	3,50
Supplément chantilly	1,00