



Carte des grillades *Unsere Grill-Karte*

Nos spécialités de grillades au charbon de bois
Unsere Spezialitäten vom Holzkohle-Grill

		Fr.
Côtelettes d'agneau, marinade aux herbes sauvages Lammkoteletten an Wildkräutermarinade	250 gr	34.00
Tresse de filet de porc, marinade à l'ail Schweinsnierstück-Zopf an Knoblauchmarinade	200 gr	28.00
Brochette de bœuf avec cipollatas, marinade épicée Spießli mit Rindfleisch und Cipollatas an rassige Marinade	200 gr	32.00
Steack de boeuf haché avec confit d'oignons Rinderhacksteak mit süß-saurem Zwiebel Confi	200 gr	25.00
Saucisse à rôtir de porc Schweinsbratwurst	180 gr	22.00
Saucisse à rôtir de veau Kalbsbratwurst	180 gr	20.00
Raclette du Valais de production bio Walliser Bio-Raclette	portion	8.00

Ces plats sont accompagnés d'une salade mêlée, de pommes frites
ou d'une pomme de terre au four avec deux sauces maison

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat, Pommes frites
oder eine Ofenkartoffel mit zwei hausgemachten Saucen

De la cuisine - Aus der Küche

	Petit Fr.	Grand Fr.
Spätzlis jurassien maison avec fromage Tête de Moine, lard sec, saucisse sèche, sauce à la crème, salade verte Hausgemachte Jura-Spätzli mit Tête de Moine-Käse, Speck, Trockenwurst, Rahmsauce, grüner Salat	19.50	24.50
Roastbeef rosé froid, différentes salades, pommes frites, sauce tartare Rosa gebratenes kaltes Roastbeef, bunte Salatgarnitur, Pommes frites, Tartarsauce	19.50	30.50
Filets de perche frits Loë (élevées en Valais, dans de l'eau de source), différentes salades, pommes frites, sauce maison Frittierte Egli Filets Loë (Walliser Fischzucht im Bergwasser), bunte Salatgarnitur, Pommes frites, Hausdipp	19.50	30.50
Salade de pâtes fruitée et épicée avec poulet Fruchtig-würziger Teigwarensalat mit Poulet	18.00	22.00

Menu "Express"

Jambon à l'os (froid), pommes frites, salade verte, dessert surprise
Kalter Beinschicken, Pommes frites und grüner Salat, Überraschungs-Dessert
Fr. 25.00

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Provenance:

Viandes: Suisse - Franches-Montagnes

Poisson: Suisse - Valais

Œufs: bio Suisse - Franches-Montagnes

Farine pour pain maison et pâtisseries : Suisse - région Jura

Légumes: Suisse, Seeland et Jura

Herkunft:

Fleisch: Schweiz – Freiberge

Fisch: Schweiz - Wallis

Eier: Schweiz – Bio, Freiberge

Mehl: Schweiz – Region Jura (für hausgemachtes Brot und Backwaren)

Gemüse: Schweiz – Seeland, Jura

