

Petite restauration

Salade verte	6.-
Petite salade mêlée	8.-
Grande salade mêlée	14.-
Grande salade mêlée garnie de viande séchée et fromage	18.-
Sandwich jambon – salami – fromage	6.-
Portion de frites	7.-
Potage du jour	7.-
Saucisse-frites	16.-
Plateau de fromage de la région	18.-
Planchette de viande – lard – saucisse sèche	19.-
Jambon à l'os – frites	21.-
Jambon – lard – saucisse – saucisson – frites	22.-
Assiette Gruyérienne	26.-

Pour les enfants

Chicken Nuggets – frites	10.-
Steak haché de bœuf – frites	10.-
Jambon – frites	12.-
Entrecôte de bœuf ou cheval (120-150 gr.)	20.-

Mets au fromage

Croûte au fromage nature	17.-
Croûte au fromage œuf	18.-
Croûte au fromage jambon	19.-
Croûte royale	20.-
Fondue moitié-moitié Gruyère Vacherin (200 gr.)	18.-
Fondue moitié-moitié Gruyère Vacherin (250 gr.)	20.-
Fondue pur Vacherin (250 gr.)	22.-

Toutes nos fondues sont servies avec du pain ou pommes de terre et pain.

Les viandes grillées

Côtelette de porc	27.-
Entrecôte de cheval	32.-
Entrecôte de bœuf	35.-
Filet d'agneau	36.-

Accompagnements compris dans les prix

Beurre à l'ail des ours
Beurre café de Paris
Sauce au poivre

Frites fraîches ou Rösti maison
Légumes frais de saison

Provenance des viandes

Bœuf : Suisse
Porc : Suisse
Cheval : Canada
Poulet : Suisse
Agneau : Suisse / Nouvelle Zélande

Menu jambon

Soupe aux choux

* * *

Jambon à l'os

Saucisse

Saucisson

Lard

Choux – Carottes

Pomme de terre persillées

* * *

Meringues et crème double de la Gruyère

Menu complet	34.-
Entrée	6.-
Plat principal	24.-
Dessert	8.-

Truites de Neirivue

Filets de truite meunière

* * *

Sauce tartare ou aux amandes

Pomme de terre persillées

Riz ou frites

* * *

Légumes de saison

Menu

29.-

Menu Coquelet

Salade mêlée

* * *

Coquelet au panier

Frites maison

Menu

27.-

Nos spécialités

Tomme de chèvre avec pain	8.-
Tomme de chèvre salade	12.-
Sérac gratiné à l'ail des ours	14.-
Salade de chèvre chaud	20.-
Soupe de chalet	18.-
Macaronis de chalet	19.-
Rösti maison	19.-
Rösti maison avec œuf	20.-
Rösti maison avec saucisse fumée	23.-
Rösti maison avec jambon de la borne	24.-
Os à moelle de bœuf – rösti – légumes	25.-
Assiette Gruyérienne	26.-

Proposition du chef

Salade mêlée

* * *

Rosbeef

Sauce tartare

Frites maison

* * *

Proposition

28.-

Tous les mercredis

Bouillon

* * *

Langue de bœuf aux câpres

Légumes, pommes nature ou riz

* * *

Menu

19.-

Pour les végétariens

Grande salade mêlée

14.-

Soupe de chalet

17.-

Macaronis à la crème sans viande

18.-

Rösti végétarien avec œuf

19.-

Steak végétarien – frites maison – légumes

25.-