

CARTE D'ÉTÉ

LES ENTRÉES

CHF

- o ⊗ Salade estivale aux saveurs des montagnes, mesclun jeunes pousses, légumes crus et cuits et sésac de laiterie 18.-
- ⊗ Mozzarella de bufflonne du la Val de Travers, tomates à l'anciennes, oignons croquants et vieux balsamique 24.-
- o Sélection de charcuteries de la boucherie La Vallée et fromages d'Anniviers 28.-
- o La truite saumonée de Bremgarten comme un ceviche, citron, coriandre, piments et oignons nouveaux 32.-

LES PLATS

- o ⊗ Risotto Carnaroli au fromage de Titeuf, notre vache, sauce herbacée à l'oseille (min. 2 personnes, prix par personne) 28.-
- ⊗ Aubergines violettes « à la cuillère », fondue de tomates cœur de bœuf, poivrons et sbrinz, émulsion au basilic 30.-
- o Sandre de nos lacs confit aux arômes en escabèche et orge perlé 46.-
- o Epaule d'agneaux lucernois en cocotte, confit à l'humage rouge et herbes de montagne, légumes estivaux 48.-
- o Pièce de bœuf de vache d'Hérens cuite à la plancha, jus réduit aux oignons rouges, pommes de terre grenailles sautées à la ciboulette 52.-
- ⊗ Fondue moitié-moitié (min. 2 personnes, prix par personne) Servie uniquement sur la terrasse le midi 28.-
- o Le grill, la broche ou la suggestion du jour (selon arrivage, prix sur demande)

FROMAGES & DESSERTS

- ⊗ Le plateau régional de fromages affinés dans notre cave (supplément menu CHF 12.-) 16.-
- ⊗ Tarte ou dessert du jour 12.-
- ⊗ Soufflé au chocolat à la cerise noire du Valais 16.-
- ⊗ Le baba aux abricots du Valais de la Colline de Daval, parfumé à l'abricotine 16.-
- ⊗ Sélection de glaces et sorbets du jour maison (une boule) 4.-

- o sans gluten
- ◆ sans lactose
- ⊗ végétarien

