

CARTE D'ÉTÉ

LES ENTRÉES

CHF

- o ⊕ Salade estivale aux saveurs des montagnes, mesclun, jeunes pousses, légumes crus et cuits avec du sérac de laiterie 18.-
- ⊕ ◆ Mozzarella de bufflonne du Val de Travers, tomates anciennes, oignons croustillants et balsamique invecchiato 24.-
- o Sélection de charcuteries de la boucherie « La Vallée » et fromages locaux 28.-
- o La truite saumonée de Bremgarten comme un ceviche, citron vert, coriandre, piments et oignons nouveaux 32.-

LES PLATS

- o ⊕ Risotto Carnaroli au fromage de notre vache « Titeuf », sauce herbacée à l'oseille (min. 2 personnes, prix par personne) 28.-
- ⊕ Aubergines violettes « à la cuillère », fondue de tomates cœur de bœuf, poivrons, sbrinz et émulsion au basilic 30.-
- o Sandre de nos lacs confit en escabèche et orge perlé 46.-
- o La joue de porc confite au pinot noir et oignons rouges, lard paysan et polenta tessinoise croquante 46.-
- o Pièce de bœuf d'Hérens, jus réduit aux échalotes, courgettes farcies et cassolette de pommes de terre 54.-
- ⊕ Fondue moitié-moitié (min. 2 personnes, prix par personne) 28.-
Servie uniquement sur la terrasse le midi

La suggestion du jour (selon arrivage, prix sur demande)

FROMAGES & DESSERTS

- ⊕ Le plateau régional de fromages 16.-
Dessert du jour 14.-
- ⊕ Soufflé au chocolat et cerises noires du Valais 16.-
- ⊕ L'abricot du Valais rôti, biscuit et blanc-manger aux amandes, granita à l'abricotine et fève de tonka 16.-
- ⊕ Sélection de glaces et sorbets du jour maison (une boule) 4.-

- o sans gluten
- ◆ sans lactose
- ⊕ végétarien

