



Bienvenu cher hôte!...

Les moments de plaisir sont des instants petits mais précieux qui nous font ressentir un pur bonheur. Prendre le temps de le faire signifie s'arrêter et prendre conscience. Car les moments de plaisir et le temps sont comme des invitations précieuses à expérimenter la vie en profondeur, au lieu de s'y arrêter brièvement.

Nous vous offrons le cadre culinaire qui vous permettra de combiner vos moments de plaisir personnels et votre temps précieux.

Soyez notre hôte, entrez donc directement dans nos salons confortables ou sur nos terrasses baignées de soleil
Partez en voyage de découverte, accueilli par nous avec beaucoup de cordialité.

De nombreux «highlights», des classiques ou même des nouveautés vous attendent. Il vous suffit donc de consulter les pages suivantes pour les découvrir. Nous ne laisserons rien au hasard et ne relâcherons pas nos efforts pour vous satisfaire et vous procurer des instants agréables.

Bon appétit!



**Commencer par quelque chose pour se mettre dans
l'ambiance... une petite mise en bouche, légère et pleine
de caractère !**

*** Soupe du jour**
avec du pain frais
tant qu'il y en a, demandez au personnel de service

7.50

Crème de soupe aux asperges et à la noix de coco
asperges vertes, oignons, citronnelle et céleri
ail des ours et crème fouettée

12.50

*... la nourriture est l'un des quatre buts de l'existence,
quels sont les trois autres ?
je ne l'ai pas encore découvert*

... Les salades fraîches comme entrée ou pour une grosse faim....

* **Salade verte mêlée**

salade verte mêlée, lanières de carottes
feuilles de roquettes et germes
graines grillées et croûtons de pain
à la vinaigrette faite maison

9.00

* **Salade aux lardons grillés aux œufs et champignons**

salade verte mêlée, feuilles de roquettes, bacon frit et croustillant
croûtons de pain, oignons et champignons
à la vinaigrette faite maison

18.50

Salade printanière aux asperges vertes

salade verte mêlée, feuilles de roquettes, germes
asperges vertes, œuf, noisettes caramélisées
fraises, pesto à l'ail d'ours
à la vinaigrette de miel faite maison

17.50

* **Tartare de filet de truite fumée**

oignons, moutarde, cornichons et herbes
salade verte mêlée, feuilles de roquettes germes, graines
vinaigrette de lime faite maison
chips de sésame noire

entrée 19.50 / plat principal 25.00

...Nos spécialités végétariennes...

Chaque mois, nous avons une nouvelle surprise prête à vous étonner!

Polenta de maïs avec ragoût de champignons

oignons, ail et lanières de tomate sèches, pesto à l'ail d'ours
copeaux de fromage de la région

petite portion 19.50 / grande portion 25.50

*** Raviolis**

farcis de mousse aux asperges, herbes et ricotta
noisettes caramélisées
thym et parmesan
garni de germes

petite portion 19.50 / grande portion 25.50

Nouilles au safran avec saumon d'alpage

nouilles larges à la sauce au safran
oignons, ail et jeunes épinards
saumon d'alpage fumé des Grisons

sans saumon 24.50 / avec saumon 29.50

Assiette végétariennes

asperges vertes à la sauce Hollandaise
feuilles d'épinard et carottes
Spätzli à l'épeautre

29.50

.....poissons du village et viande de la région.....

Filet de saumon au bois de hêtre

filet de saumon à la sauce mariné au Brandy et poivre
cuisson à la vapeur au bois de hêtre
sauce à la crème, à l'orange et à l'aneth
feuilles d'épinards
riz sauvage

39.00 / 200gr

Poitrine de poularde Suisse rôtie «à la manière de Casimir»

jus au gingembre, piment des Alpes et curry
accompagnée d'ananas, d'orange et d'oignons caramélisés
feuilles d'épinard et riz sauvage

36.00 / 200gr

Filet de porc rôti «cordon bleu»

farcis au fromage Raclette de l'Oberland Bernoise et au jambon
carottes et feuilles d'épinard
frites bernoises en panier

39.00 / 200gr

Jarret de veau « Ossobuco

herbes et légumes d'hiver en cubes
Polenta de maïs
oignons grillés et copeaux de fromage de montagne

40.00 / 250gr

« Saltimbocca »

escalopes de veau de l'Oberland Bernoise
frites au jambon cru et aux feuilles d'ail des ours
sauce au Marsala
asperges vertes
nouilles

45.00 / 200gr 38.00 / 100gr



Q-Burger «BEO beef»

avec du fromage de Raclette

pain Pinsa croustillant au levain
cornichons, oignons frits et bacon grillé, tomates séchées
ketchup fumé fait maison
frites bernoises en panier

32.00 / 170gr

*** Cubes de filet de bœuf «Stroganoff»**

à la crème de paprika doux, champignons, chili de montagne
oignons, lanières de pepperoni et cornichon
Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

29.00 / 120gr 41.00 / 200gr

Filet de bœuf et légumes au four

filet de bœuf rôti et enveloppé au lard aux herbes
asperges vertes à la sauce Hollandaise
frites bernoises en panier

54.00 / 220gr

Ne raconte pas qui tu esmais montre comment tu es!

..... Pour les quatre heures.....
fromage de la région, viande fumée au feu de bois

*** Quatre heures du bûcheron**
assiette en bois garnie de viande des Grisons
jambon cru et saucisse sèche
rouleaux de fromage de la région
oignons argentés, cornichons au vinaigre
fruits secs, noix
chutney de poire fait maison avec romarin et chili

27.00

... Il n'y a pas d'amour plus honnête que l'amour de la nourriture....

Tous les plats avec * sont servis toute la journée.

Sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances,
notre team se fera un plaisir de vous renseigner sur demande.

Déclaration de viande et de poisson

Suisse : porc, veau, volaille, saumon, viande séchée

UE : truite fumée (Danemark)

Australie / Nouvelle-Zélande : filet de bœuf

(Le filet de bœuf peut avoir été produit avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques).

pains / biscuits apéritifs / pâtisserie

Suisse : pains du jour (Boulangerie Michel, Unterseen)

Croissants au beurre et au jambon / petits gâteaux au fromage

UE : Pinsa (Italie) / baguette claire (Allemagne) / petits pains sans gluten (Autriche)

petite pâtisserie (France)

Dessert

Beignets aux pommes

à la sauce de vanille, fruits et crème fouettée

3 beignets 10.50 / 5 beignets 13.50

Crème brûlée faite maison aux poires confites

crème fouettée

petite portion 9.50 / grande portion 12.50

Tiramisu à liqueur aux œufs (contient d'alcool)

fraises, crème fouettée et bretzel sucré

14.50

Meringue de l'Emmental, crème fouettée et fruits frais

petite portion 9.50 / grande portion 12.50

Mousse au chocolat de Toblerone

faite maison avec compote de rhubarbe
bretzel sucré

13.50

Glace à l'espresso (contient d'alcool)

au liqueur de Baileys, crème fouettée et bretzel sucré

petite portion 9.50 / grande portion 12.50

4 petits desserts faits maison par notre brigade de cuisine

laissez-vous surprendre!

12.50

Une sélection de glaces et sorbets

glaces:

espresso croquant / vanille / choco brownie

Rhum de Jamaïque (contient d'alcool)

forêt noire et pâte d'amande

sorbets:

pomme / citron / fraise

par boule 4.00 avec crème fouettée 1.50

Menu pour nos petits hôtes

Cordon bleu au porc, petits pois, carottes, frites

18.00

Poitrine de poulet panée, petits pois, carottes, nouilles

15.00

Nouilles à la sauce tomate

12.00

Poêlée de Spätzli avec lamelles de légumes et fromage

12.00

Chicken nuggets

1.50 par pièce

Portion de frites

8.50

Tous les prix comprennent 8.1% de la taxe sur la valeur ajoutée TVA.