



Bienvenue, cher client !

Notre histoire à succès écrit un nouveau chapitre au Swiss Location Award 2025. 75' 021 avis et un jury d'experts indépendants ont tranché : avec une note de 9.2 et le label « exceptionnel », nous figurons une fois de plus parmi les meilleurs établissements gastronomiques de Suisse ! ❤️ Merci beaucoup pour votre précieux soutien, sans lequel cela n'aurait pas été possible.

Bienvenue !

Nos salons et nos terrasses confortables et ensoleillées vous invitent à vous asseoir, à oublier le quotidien et à profiter de moments inoubliables avec nous.

Découvrez des délices culinaires !

De nombreux moments forts et des classiques populaires vous attendent. Tournez les pages suivantes avec attention et partez à la découverte – nous vous offrons des moments de détente, que ce soit pour une courte visite ou un séjour plus long.

Nous nous réjouissons de vous accueillir, en toute saison.

Bon appétit !

Commencer par quelque chose pour se mettre dans l'ambiance....

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

7.50

Soupe à la crème de pomme et de coco
céleri, poireau et oignons de printemps
croûtons à l'ail, 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 roquette, germes
graines grillées et croûtons de pain
à la vinaigrette faite maison

9.00

* **Salade de tomates et nectarines avec mozzarella**

Mozzarella tiède de la fromagerie de montagne
mélange de tomates cerises, quartiers de nectarines, olives noires
rondelles d'oignons au vinaigre, feuilles de roquette et pignons grillés
huile d'olives et basilic

17.50

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

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

18.50

* **Tartare de filet de truite fumée**

oignons, moutarde, cornichons et herbes
salade verte mêlée, feuilles de roquette, germes, graines
vinaigrette faite maison
chips

entrée 19.50 / plat principal 25.00

...Nos spécialités végétariennes...

*** Raviolis au lime**

farcis de fromage frais au lime
thym, parmesan
et noisettes grillées
garni de feuilles de roquette et huile de lime
petite portion 19.50 / grande portion 25.50

Risotto aux légumes de four

légumes de four, olives, oignons, pepperoni et courgettes
Mozzarella tiède de la fromagerie de montagne
tomates cerises et pesto au basilic
petite portion 20.50 / grande portion 26.50

Nouilles au safran et lamelles de saumon des Alpes

sauce à la crème au safran
oignons de printemps et jeunes épinards
lamelles de saumon des Alpes fumées
et Parmesan
sans saumon 24.50 / avec saumon 29.50

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

*** Filets de perche frits croustillants en pâte**

fromage blanc au basilic fait maison
salade verte mêlée et feuilles de roquette
croûtons, graines et germes
frites bernoises en panier

5 pièces 36.00

8 pièces 45.00

Poitrine de poularde de maïs rôtie et marinée au miel

salade verte mêlée, tranches de tomate
Mozzarella de bufflonne de la fromagerie de montagne
maïs, concombre, carottes et salade de Couscous
tranches de pastèque, sauce BBQ faite maison
frites bernoises

39.00 / 180gr

Escalope de veau «Saltimbocca» d'Oberland bernoise

salade verte mêlée, tranches de tomate
Mozzarella de bufflonne de la fromagerie de montagne
maïs, concombre, carottes et salade de Couscous
tranches de pastèque, beurre de mélisse citronnée fait maison
frites bernoises

38.00 / 100gr

45.00 / 200gr



Q-Burger de bœuf «BEO beef»

pain Pinsa croustillant au levain

tranches de Mozzarella de bufflonne de la fromagerie de montagne
tranches de tomate, feuilles de roquette, pesto au basilic et oignons doux
frites bernoises

32.00 / 170gr

Steak de porc du Oberland Bernoise

salade verte mêlée, tranches de tomate

Mozzarella de bufflonne de la fromagerie

maïs, concombre, carottes et salade de Couscous

tranches de pastèque, beurre de mélisse citronnée fait maison

frites bernoises

39.00 / 200gr

*** 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

légumes de four, pepperoni mélangés

courgettes, olives, oignons et tomates de cerises au basilic

beurre de mélisse citronnée fait maison

frites bernoises

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

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, viande séchée, filet de perche

UE : volaille, saumon, truite fumée, filet de perche

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 9.50 / 5 beignets 12.50

Crème brûlée faite maison aux poires confites

crème fouettée

9.50 / 12.50

Panna Cotta faites maison

compote d'abricots et de menthe

12.50

Mousse au chocolat de Toblerone faite maison

mélange de baies des bois

bretzel sucré

12.50

Meringue de l'Emmental, crème fouettée

9.50 / 12.50

Glace à l'espresso (contient d'alcool)

au liqueur de Baileys, crème fouettée et bretzel sucré

9.50 / 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 / vanille / choco brownie
yoghourt et fleurs de sureau
Baileys (contient d'alcool) / forêt noire et pâte d'amande

Sorbets:

pommes / pissenlit lime / ananas basilic

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.