



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

Soupe à la crème de pomme et à la noix de coco
Soupe à la crème au lait de coco
céleri et oignons de printemps
crème fouettée
bâtonnets de pâte feuilletée au basilic
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**

salades vertes mêlées
feuilles de roquettes et germes
graines grillées et croûtons de pain
à la vinaigrette faite maison

9.00

*** Salade grecque**

lamelles de poivron, concombre, tomates
oignons et olives
feta de la fromagerie de montagne
pesto au basilic et d'huile d'olive
pinsa à l'ail

17.50

*** Salade au lard avec œufs et champignons**

salades vertes mêlées, feuilles de roquettes
lanières de lard croustillantes et dorées
dés de pain, oignons frits
œufs et champignons
vinaigrette maison

18.50

*** Tartare de filet de truite fumée**

oignons, moutarde, cornichons et herbes
salades vertes mêlées, feuilles de roquettes, germes
vinaigrette de lime faite maison
chips de chilli

entrée 19.50 / plat principal 25.00

...Nos spécialités végétariennes...

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

*** Ravioli de tomates et mozzarella**

Ravioli farci d'une mousse de tomate et de mozzarella
Parmesan et pistaches concassées
salade de roquette et vinaigre balsamique
petite portion 19.50 / grande portion 25.50

Risotto aux légumes grillés

Risotto au fromage de montagne, mascarpone
légumes rôtis, olives, oignons, poivrons et courgettes
tomates cerises et pesto au basilic
petite portion 21.50 / grande portion 26.50

Nouilles au safran avec saumon d'alpage

nouilles larges à la sauce au safran
oignons de printemps, jeunes épinards
saumon d'alpage fumé des Grisons, Parmesan
sans saumon 24.50 / avec saumon 29.50

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

Filets de perche frits

filets de perche frits croustillants
salades d'été, graines, feuilles de roquette et germes
tranches de tomate, mozzarella de la fromagerie de montagne
salade de maïs, concombre, carotte
céleri et couscous, pastèque, sauce tartare maison
frites bernoises en panier

8 pièces 42.00 / 5 pièces 36.00

Filet de porc rôti «cordon bleu»

farci au fromage Raclette de l'Oberland Bernoise et au jambon
salades d'été, graines, feuilles de roquette et germes
tranches de tomate, mozzarella de la fromagerie de montagne
salade de maïs, concombre, carotte
céleri et salade de couscous, pastèque
frites bernoises en panier

40.00 / 200gr

Poitrine de poularde Suisse rôtie «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



Q-Burger «BEO beef»

pain Pinsa croustillant au levain
légumes grillés, oignons, tranches de tomates
Mozzarella de la fromagerie de montagne
sauce barbecue faite maison
feuilles de roquette et pesto au basilic
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 42.00 / 200gr

Filet de bœuf et légumes au four

filet de bœuf rôti et enveloppé au lard aux herbes
légumes au four aux poivrons mélangés
courgettes, olives, oignons et tomates cerises
beurre au basilic fait maison
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
pain et beurre

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, viande séchée

UE : filet de perche, 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 au caramel maison aux poires confites

crème fouettée

petite portion 9.50 / grande portion 12.50

Parfait au limoncello (contient de l'alcool)

parfait fait maison à la liqueur de limoncello
coulis d'abricot, bâtonnets de pâte feuilletée

15.50

Mousse au chocolat de Toblerone

faite maison aux baies des bois au piment
bretzel sucré

13.50

Meringue de l'Emmental, crème fouettée et fruits frais

petite portion 9.50 / grande portion 12.50

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
forêt noire et pâte d'amande / stracciatella / caramello

sorbets:

pomme / citron / abricot

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.