



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 d'oseille
oignons de printemps
croûtons à l'ail des ours, 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 printemps**

salade verte mêlée, feuilles de roquette, germes
asperges vertes, œufs, frais
copeaux de fromage, pistaches torréfiées
à la vinaigrette faite maison

18.50

*** 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 à l'aneth

entrée 19.50 / plat principal 25.00

...Nos spécialités végétariennes...

Risotto au safran et mascarpone

asperges vertes, oignons de printemps
morilles et tomates cerises
copeaux de fromage de la région et pesto à l'ail des ours
petite portion 19.50 / grande portion 25.50

*** Raviolis**

farcis de mousse de betterave rouge, herbes et ricotta
beurre de pistache, oignons grillés
thym et parmesan
garni de feuilles de roquette
petite portion 19.50 / grande portion 25.50

Nouilles à l'ail des ours et aux oignons de printemps

champignons des bois, tomates séchées, ail
noix et parmesan
garni de germes

petite portion 19.50 / grande portion 25.50

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

Filet de perche rôti

asperges vertes
amandes à l'ail des ours et tomates de cerises
riz sauvage

36.00 / 110gr 45.00 / 180gr

Poitrine de poulet de maïs

compote de rhubarbe au whisky
feuilles d'épinard et nouilles

39.00 / 180gr

Steak de porc du Oberland Bernoise

sauce à la crème au poivre vert
asperges vertes
Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

39.00 / 200gr

Jarret de veau « Ossobuco

herbes et légumes en cubes
Risotto au safran
copeaux de fromage de montagne

40.00 / 250gr

Escalope de veau «Saltimbocca»

jambon cru et feuille de sauge

jus de merlot

carottes et choux-raves

riz sauvage

45.00 / 200gr 38.00 / 100gr



-Burger de bœuf «BEO beef»

asperges vertes, bacon grillé et œuf au plat

feuilles de roquette, pesto à l'ail des ours et oignons doux

pain Pinsa croustillant au levain

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

jus de Merlot, asperges vertes

beurre à l'ail des ours

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

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

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 de rhubarbe caramélisée

12.50

Mousse au chocolat de Toblerone

faite maison avec
mélange de baies des bois
bretzel sucré

12.50

Meringue de l'Emmental, crème fouettée et fruits frais

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 / fraise
yoghourt et fleurs de sureau
Whisky (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.