



## Chers hôtes

Manger seul n'est plus depuis longtemps un besoin fondamental, mais est synonyme de pur plaisir, de joie et de bonheur.

Mais c'est la combinaison de tout cela qui fait la différence. Des ingrédients sélectionnés, si possible de la région, avec des idées de base saisonnières, que nous avons composées avec soin c'est-à-dire frais tous les jours, un salut de la cuisine.

Nos salons et les terrasses accueillantes vous invitent, soyez notre hôte. Venez nous rendre visite, nous nous réjouissons et vous accueillons 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.

A propos, nous nous réjouissons de vous recevoir en toute saison.

## Alors 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 es .....mais 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 / citron / 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.