

Carte de saison :

Entrées :

Croûte 1 pain aux morilles	CHF	16.-
Croûte 2 pains aux morilles	CHF	25.-
Terrine de chevreuil, toasts et beurre	CHF	14.50
Terrine de lapin, toasts et beurre	CHF	14.50

Menu de saison : (Janvier, février et mars)

Tripes à la Neuchâteloise	CHF	23.-
(compris avec potage ou salade de saison)		
(vinaigrette et mayonnaise fait maison, pommes de terre en robe des champs)		



Plats principales :

Rösti campagnard, jambon œuf et fromage	CHF	25.-
(compris avec potage ou salade de saison)		
Fondue 2personnes	CHF	21.- p. pers
(fromage Britchon et Gruyère)		

Les viandes :

(compris avec potage ou salade de saison, frites maison et légumes)

Une portion / Double service

Filets mignons de porc sauce aux morilles	CHF	39.-	CHF	52.50
Filet de bœuf, nature	CHF	38.-	CHF	52.-
Filet de bœuf, sauce aux morilles	CHF	47.-	CHF	63.-
Filet de bœuf, sauce à l'ail des ours	CHF	42.50	CHF	58.50

Desserts maison :

Petit / Grand

Café glacé avec crème	CHF	6.50 /	10.50
Coupe Danemark (servit avec du chocolat chaud maison)	CHF	7.- /	11.-
Sorbet vieux marc raisins	CHF		11.-
Colonel vodka	CHF	8.-	11.-
Coupe Jamaïque (glace Jamaïque, chantilly et Rhum)	CHF		11.-
Sorbet abricot arrosé	CHF	8.-	11.-
Cassata arrosée	CHF		10.-
Parfait glacé, flambé mocca	CHF		10.-
Meringue glacé et sa double crème (mûre et coing)	CHF	9.50	11.50
Soufflé glacé au Grand Marnier	CHF		10.50
Soufflé glacé à l'absinthe	CHF		10.50
Cornet à la crème	CHF		5.-
Chaud-froid et sa glace figue	CHF		9.50

Arômes différents supplément de 1.- merci

Portion de glace :

Une boule	CHF	4.-
Deux boules	CHF	7.-
Trois boules	CHF	10.-
Supplément de crème chantilly	CHF	1.60
Dessert Surprise pour enfant	CHF	4.50

Arômes glaces:

Abricot, Cannelle, Coing, Fée Verte, Figs, Framboise, Fraise, Jamaïque, Mocca, Pistache, Rhubarbe, Vanille

Arômes sorbets:

Ananas, Citron, Mûre