

## Propositions de mets et menus

Salade verte mimosa	
* Jambon de la borne, saucisson de campagne	
Gratin dauphinois	
Légumes de saison	CHF 25.-
-	
Salade panachée	
Filets mignons de porc, sauce aux morilles à la crème	
Nouilles fines au beurre	
duo de légumes	CHF 38.-
-	
Tartare de saumon, toasts et beurre	
Faux filet de bœuf rôti à l'anglaise, sauce béarnaise	
Pommes allumettes	
Légumes de saison	CHF 46.-
-	
Salade verte et tomates	
Filets de perches meunière, sauce Tartare	
Pommes nature ou frites	CHF 30.-
-	
Salade de saison	
Emincé de porc à la zurichoise	
Rösti ou	CHF 26.—
Emincé de volaille à la zurichoise	
Rösti ou	CHF 20.—
Emincé de veau à la zurichoise	
Rösti	CHF 31.—
Crudités et terrine	
Rôti de porc et de veau aux chanterelles	
Pommes croquettes	
Légumes de saison	CHF 33.-
-	
<b>En saison :</b>	
Choucroute royale	CHF 27.-
-	

**En automne (Bénichon) :**

Soupe aux choux

\* Jambon de la borne, saucisson de campagne

Pommes ciboulettes, poire à botzi

Choux blancs étuvés

CHF 25.-

-

## Desserts

* Meringue, glace vanille, vin cuit chaud et crème double	CHF	7.50
Parfait glacé aux framboises ou au vin cuit	CHF	8.00
Chaud-froid de fruits de saison gratiné	CHF	8.50
Mousse au chocolat	CHF	7.--
Mille-feuilles aux fruits	CHF	8.00
Génoise aux fruits	CHF	7.50
Vacherin glacé (jusqu'à 3 arômes)	CHF	9.50
Omelette norvégienne	CHF	11.--
Saint-Honoré	CHF	8.50
Tarte aux pommes, glace cannelle	CHF	7.--

Ces mets seront servis uniquement commandés à l'avance, pour 10 personnes au minimum, toutes les personnes choisissant bien entendu les mêmes entrées, plats principaux et desserts.