



La Chasse accourt....

Au soir du 24 septembre prochain



SUGGESTIONS DU MOMENT – *Chef's suggestions*

CHF

Œuf parfait à la crème de bolets

(Poached egg at low temperature over a cream of cep mushrooms)

Entrée/*Starter*

14.00

Fondue à la tomate, Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Pommes nature ou pain mi-blanc

(Cheese fondue with tomatoes and our mix of Gruyère and Vacherin Fribourgeois cheeses. Boiled potatoes)

28.00

Ris de veau rôti aux chanterelles

Ecrasée de pommes de terre

(Roasted calf sweetbread with chanterelles mushrooms. Crushed potatoes)

35.00

ENTREMETS – *To finish on a sweet note*

CHF

Tarte du moment

(Seasonal fruit tart)

7.00

Cerises au kirsch paysan

(Preserved local cherries in kirschwasser)

12.50

BIERE A LA PRESSION – *Four beers on tap*

CHF

La Valaisanne Pale Ale

Brasserie artisanale, Sion, Valais

Bière houblonnée, arômes de malts torréfiés

5.2% vol.

25 cl 6.80

50 cl 11.00

Également :

Cardinal blonde

Feldschlösschen ambrée

Schneider Weisse weizen hell

PLAT DU JOUR – *Lunch daily specials*

CHF

LUNDI

21 septembre

FERME, jour férié

MARDI

22 septembre

Traditionnel pot-au-feu de boeuf et os à moelle

Carotte, radis blanc, céleri, poireau et chou blanc au bouillon

Pommes nature

20.00

MERCREDI

23 septembre

Spaghetti forestière

20.00

JEUDI

24 septembre

Blanquette de veau

Riz pilaf

20.00

VENDREDI

25 septembre

Filet de perches meunière, sauce tartare

Pommes frites

Petite salade verte

20.00