

POUR COMMENCER... VORSPEISEN

SALADE VERTE / GRÜNER SALAT	6.-
SALADE MELEE / BUNT GEMISCHTER SALAT	9.-
POTAGE DU JOUR / TAGESSUPPE	9.-
POTAGE DU JOUR AVEC FROMAGE ET PAIN	17.-
<i>TAGESSUPPE MIT GREYERZER-VACHERIN-ZIGER BROT</i>	

PLANCHETTE DE NOS PÂTURAGES PETITE 23.-- GRANDE 35.-

4 SORTES DE VIANDES, GRUYÈRE ET VACHERIN AOP, ET PAIN

HOLZ-PLÄTTI MIT LECKEREM VOM WEIDEVIEH

**TROCKENFLEISCH-WURST-GREYERZER-VACHERIN AOP- ZIGER-
TROCKENSPECK, BROT**

PLANCHETTE DE FROMAGES AOP 15.-

GRUYÈRE ET VACHERIN, BEURRE ET PAIN

HOLZ-PLÄTTI MIT GREYERZER-VACHERIN-ZIGER UND BROT



FLAMMEKUECHE



LA CLASSIQUE / DER KLASSISCHE

17-

CRÈME-LARDONS-OIGNONS

SPECKWÜRFEL, ZWIEBELN UND SAUERRAHM (CRÈME FRAICHE)

LA GRATINÉE / DER GRATINIERT

19-

CRÈME-GRUYÈRE – OIGNONS – JAMBON DE LA BORNE

KÄSE, ZWIEBELN, GERÄUCHERTER BAUERNSCHINKEN (BÜÜREHAMA)

LA VÉGÉ / DER VEGETARISCHE



17.-

CRÈME- OIGNONS – LÉGUMES DU JOUR –FROMAGE

SAUERRAHM (CRÈME FRAÎCHE) ZWIEBELN, UND SAISONALES GEMÜSE

LA BIQUETTE



21-

CRÈME- CHÈVRE-FIGES-MIEL-OIGNONS-NOIX

SAUERRAHM, ZWIEBELN, FEIGEN, ZIEGENKÄSE, HONIG- NÜSSE

NOS SALADES



GRANDE SALADE MÉLÉE / GROSSER GEMISCHTER SALAT 15.-

SALADE FERMIERE / BAUERNSALAT 23.-

*SALADE VERTE, TOMATES, CUBES DE GRUYERE, LARD,
CROÛTONS, ŒUF CUIT DUR.*

BLATTSALAT, TOMATEN, CROUTONS, GREYERZERWÜRFEL,
GEKOCHTE EIER, SPECK

SALADE CHÈVRE CHAUD / ZIEGENKÄSE SALAT 23.-

SALADE AVEC TARTINES CHÈVRE CHAUD-MIEL ET NOIX

SALAT MIT WARMEM ZIEGENKÄSE HONIG UND NÜSSE

LES VIANDES SUR ARDOISE



BOEUF 41

AGNEAU 41

CHEVAL 33

SERVI AVEC BEURRE MAISON, FRITES – SALADE MÊLÉE

AUF HEISSEM STEIN

POMMES FRITES UND GEMISCHTEM SALAT – HAUSGEMACHTE

BUTTER

RINDSENTRECÔTE 41

LAMMFILET 41

PFERDESTEAK 33

TARTARE DE BŒUF (200GR) / RINDSTARTAR

29.-

SERVI AVEC TOAST ET FRITES

SERVIERT MIT FRITES- GERÖSTETEM BROT UND BUTTER

JAMBON DE LA BORNE FROID

25.-

SERVI AVEC FRITES – SALADE MÉLÉE

GERÄUCHERTER BAUERNSCHINKEN (BÜÜREHAMA), KALT

SERVIERT MIT POMMES FRITES UND GEMISCHTEM SALAT

ROSBEEF FROID

29.-

SERVI AVEC FRITES – SALADE MÉLÉE SAUCE TARTARE

ROSBEEF

SERVIERT MIT POMMES FRITES UND GEMISCHTEM SALAT



LES INCONTOURNABLES / DIE UNVERZICHTBAREN

MACARONI DE L'ARMAILLI / ÄLPLERMAGRONEN 20

MACARONI, OIGNONS, GRUYÈRE, CRÈME DOUBLE

MAGRONEN-ZWIEBELN-GREYERZER, DOPPELRAHM

SUPPL. JAMBON / ÖPFÜBAUERNSCHINKEN +2

SUPPL. COMPOTE POMME / ÖPFÜKOMPOTT +2

RÖSTI MAISON COMPLET JAMBON FROMAGE 21

HAUSGEMACHTE RÖSTI (BRÄGÜ) / BAUERNSCHINKEN / KÄSE

SUPPL. ŒUF / ZUSCHLAG MIT EI +2

CROÛTE AU FROMAGE NATURE 20.-

KÄSESCHNITTEN (CHEESSCHNITTA) NATUR

COMPLÈTE AVEC JAMBON 23.-

MIT GERÄUCHERTEM BAUERNSCHINKEN (BÜÜREHAMA)

SUPPL. ŒUF / ZUSCHLAG MIT EI +2



NOS FONDUES

220 GR SERVIES AVEC PAIN / SERVIERT MIT BROT

SUPPL PDT/ZUSCHLAG KARTOFFELN +2,-

FONDUE MOITIÉ MOITIÉ / HALB-HALB **23**



POUR LES PETITS RANDONNEURS MAX. 12 ANS

FÜR KLEINE WANDERER BIS MAX. 12 JAHRE

MACARONI OU CHICKEN FRITES OU JAMBON FRITES **12**

MACARONI, CHICKEN FRITES ODER GERÄUCHERTE BAUERNSCHINKEN

PORTION FRITES **7**

COMPOTE POMME / APFELKOMPOTT **4**

CHICKEN-FRITES

ENFANT 12,- ADULTES 15,-



Les petites douceurs



Süsse genüsse

Tarte du jour	7.--
Tartelette framboises / myrtilles	9.--
Tartelette au vin cuit	8.--
Meringues - Crème double et fruits	10.--
Meringues glacées - Crème de La Gruyère et fruits	13.50
Kuchen Tagesangebot	7.--
Himbeer/ Blaubeere küchlein	9.--
Vin cuit küchlein	8.--
Meringues - Doppelrahm und Beeren	10.--
Meringues begleitet	13.50
mit 2 Kugeln Eis (nach Wahl), Greyerzer-Doppelrahm und Beeren	



Café gourmand 13.--

*café ou thé assorti de desserts maison et
délices de la région*

*Kaffee oder Tee begleitet von Hausgemachten
Desserts und Köstlichkeiten aus der Region*