

## Carte de printemps

### Entrées de saison

CHF

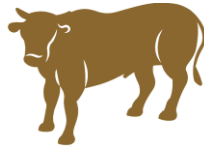
Salade de mâche ▪ Oeuf ▪ Lardons ▪ Croûtons	Suisse	17
Dos de saumon fumé maison ▪ enrobée d'herbes, de poivre rose et de citron ▪ Céleri Essence de céleri et rhubarbe ▪ pomme ▪ verveine citronnée	Élevage en Écosse	24
Tartare de tomates séchées et de poivrons ▪ Crostini ▪ Pignons de pin grillés ▪ Fromage frais «Maison» à base de lait de la région		19
Asperges blanches ▪ Vinaigrette de radis et aux herbes ▪ Mayonnaise «Maison»		22
Velouté d'asperges ▪ Ail d'ours ▪ Écrevisses ▪ Chips de coco	Danemark Sauvage	19

### Nos entrées classiques

Salade du jardin ▪ Noisettes grillées ▪ Rhubarbe cuite au four ▪ Tomates cerises ▪ Vinaigrette à la rhubarbe et au basilic. Sur demande vinaigrette French ou Italienne		14
Triologie de tartare de viandes de la région ▪ petit bouquet de salade ▪ Crostini Tartare de veau ▪ zeste de citron ▪ huile d'olive «Zwiebelmett» de viande de porc fait Maison Tartare de bœuf ▪ échalotes ▪ cornichons ▪ ciboulette ▪ câpres	Suisse	25
Consommé clair ▪ Cognac et Sherry ▪ Effiloché de queue de bœuf ▪ Julienne de légumes ▪ Pâte feuilleté croustillant	Suisse	17

Prix TVA incluse

Tradition familiale depuis 1923



## Plats principaux avec tout ce que le printemps a à vous offrir...

CHF

petite / grande portion

Steak de veau de Bâle-Campagne ▪ Sauce aux morilles à la crème ▪ Légumes de saison Spätzli «Maison»	Suisse	45 / 49
Epaule glacée de veau de Bâle-Campagne ▪ Sauce à la crème à l'ail d'ours ▪ Légumes de printemps ▪ Pommes de terre nouvelles	Suisse	39 / 43
Magret de canard fermier ▪ Sauce à l'orange ▪ Purée de patates douces ▪ Bébé brocoli ▪ Spätzli «Maison»	Suisse	45
Asperges blanches ▪ Vinaigrette de radis et aux herbes ▪ Mayonnaise maison ▪ Pommes de terre nouvelles	Suisse	39
Sur demande, avec du jambon de Bourgogne et du jambon cru de notre boucherie Jenzer		8
<b>Butchers Cut</b>		
Flat Iron du bœuf régional tranché et rôti rosé ▪ Chimichurri ▪ Sarrasin aux herbes ▪ Rhubarbe crue marinée ▪ Légumes de saison	Suisse	41 / 45
<b>Poisson</b>		
Filets de perche «Valperca» rôtis ▪ Chimichurri ▪ Sarrasin aux herbes ▪ Rhubarbe marinée crue ▪ Légumes de saison	Valais, élevage eau de montagne	42 / 46
<b>Végétarien</b>		
Gnocchis aux épinards ▪ Sauce à la crème de porto blanc ▪ Champignons sautés ▪ Ricotta cuite au four ▪ Pignons de pin grillés		36
<b>Nos classiques les plus populaires</b>		
Cordon Bleu de porc «Maison» ▪ fromage suisse «Schlossberger» ▪ Jambon Frites belges ▪ Légumes de saison	Suisse	41 / 45
Emincé de foie de veau de lait de la région ▪ Rösti ▪ Pommes ▪ Calvados	Suisse	41 / 45
Tartare de bœuf fermier ▪ Épices ▪ Herbes ▪ Toast ▪ Beurre Préparé à votre goût	Suisse	43 / 47
Escalope de veau panée Viennoise ▪ Compote d'airelles ▪ Légumes de saison Frites belges à la graisse de boeuf	Suisse	44 / 48
Entrecôte de boeuf ▪ Beurre «Cafe de Paris» ▪ Légumes de saison ▪ Frites belges 150 g / 250 g / portion du boucher 350 g	Suisse	47 / 53 / 59

Prix TVA incluse

Tradition familiale depuis 1923