



La raclette de la fromagerie Horu Käserei CHF 10
oignons et courgettes marinés, pommes de terre rattes
Raclette mit Käse aus der Horu Käserei
Zwiebeln und marinierte Zucchini und Rattes Kartoffeln
Raclette with cheese from the Horu cheese dairy
Onions, marinated courgettes and Rattes potatoes

Allergies 7

La saucisse d'Hérens grillée CHF 30
Eringer Bratwurst
Grilled «Hérens» sausage

La côte de porc « Grand Cru » du Jura 300 g CHF 48
Schweinskotelette « Grand Cru » vom Jura
Pork chop « Grand Cru » from the Jura

L'entrecôte de bœuf «Simmental» Dry Aged grillée 200g CHF 59
Rindsentrecôte «Simmental» Dry Aged vom Grill
Beef sirloin steak «Simmental» Dry Aged from the grill

Le suprême de volaille élevée au «Ribelmals» grillé 200g CHF 40
Gegrillte «Ribelmals» Pouletbrust
Grilled sweet corn fed chicken breast

Portion de frites CHF 14
Portion Pommes frites
Portion of French fries

Toutes les viandes sont accompagnées de beurre aux herbes, pommes frites et salade d'été.
Alle Fleischgerichte werden mit einer Kräuterbutter, Pommes Frites und Sommersalat serviert.
All meat dishes are served with a herb butter, French fries and summer salad.

PROVENANCE

Suisse: bœuf, porc et volaille / Rind, Schwein und Geflügel / Beef, pork and chicken

Nous ne travaillons qu'avec des produits frais.

Toutes nos préparations sont élaborées par nos soins.

Wir arbeiten nur mit frischen Produkten

und alle unsere Gerichte werden mit viel Sorgfalt zubereitet.

We only use fresh products and put a lot of care in the preparation of our dishes.

CHEF DE CUISINE : FRÉDÉRIC FISCHER

