

Nos suggestions du moment

Mets froids

Planchette façon valaisanne 14.90-

*40gr de viande séchée (ost), 40gr de jambon cru (all)
Fromage à raclette suisse et gruyère AOP Beurre, oignons et cornichons*

Terrine de canard au confit d'oignons 12.90-

Sur une saladine du marché, cornichons et toasts

Mets chauds

Civet de chevreuil de 4 heures 28.-

Garniture "grand-mère" et Spaetzlis

Tagliatelle al pesto di pitacchi e limone 23.90-

*Pesto maison de pistaches au citron
Mozzarella bufala AOP et jambon cru fumé*

Lasagne al ragu della nonna 22.90-

*Bœuf suisse mijoté 3 heures à la tomate et au vin rouge.
Petite salade verte*

Burger de cerf (es) 180gr sauce de chasse 24.60-

Salade, tomate, oignon, choux rouge, lard grillé. Pommes rissolées persillade

Desserts

Tiramisu des Brasseurs 9.50-

Recette traditionnelle à l'œuf, mascarpone et café

Dame Blanche 11.-

Crème de marrons, glace vanille et crème fouettée