

Salades

Salade verte	Fr. 8.—
Salade mêlée	Fr. 10.—
Grande assiette de salade	Fr. 17.50
« Bärglisalat » Viande séchée, saucisse et fromage de la région comme entrée	Fr. 19.— Fr. 14.—
Salade de poulet en panier croustillant aux fruits et miel comme entrée	Fr. 19.— Fr. 14.—
Salade folle avec aumonières de légumes comme entrée	Fr. 19.— Fr. 14.—

Potages

Bouillon avec julienne de légumes	Fr. 8.—
Potage de saison	Fr. 9.50

Végétarien

Ravioli selon saison

Fr. 23.—

Salade folle avec aumonières de légumes

Fr. 19.—

Rustique

Ailes de poulet avec pommes-frites

Fr. 16.50

Fitness

Choisissez votre viande. La viande sera servie avec différentes salades , brochette de fruits et beurre aux herbes.

Escalope de poulet Fr. 25.—

Steak de porc Fr. 26.—

Entrecôte de cheval Fr. 33.—

Entrecôte de boeuf Fr. 37.—

Toujours populaires

«Jäggi-Teller» salade verte, Fr. 23.—
Côtelette de porc aux oignons, pommes frites

Tranche de porc à la crème avec nouilles Fr. 26.—
et légumes

Entrecôte de cheval, sauce au poivre Fr. 35.—
pommes allumettes et légumes

Entrecôte de boeuf, beurre aux herbes Fr. 39.—
croquettes williams et légumes

Vous désirez plus de viande? Pour Fr. 5.— de plus on vous servira 230 gr. de viande à la place de 180 gr.

Poisson

Filet de perche meunière, sauce tartare et pommes nature
Fr. 32.—

Nos couleurs d'hiver

Entrée

Petite salade verte avec doucette et crumble de bricelets singinois	Fr. 9.50
Potage au persil et sa racine étuvée	Fr. 9.50
Risotto aux truffes singinoises	Fr. 18.—

Plat principal

Choix de légumes hivernaux, risotto aux truffes singinoises Proposition de vin: Tosone, Nero d'Avola Fr. 44.—	Fr. 33.—
Saumon du Misox fumé à chaud, confits aux citrons légumes et pommes gaufrettes Proposition de vin: Syreeh, Hannes Reeh Fr. 43.—	Fr. 40.—
Entrecôte de renne, sauce au vin chaud nouilles à la betterave rouge et légumes Proposition de vin: Ripasso della Valpolicella, Rocca Sveva Fr. 51.—	Fr. 49.—
Tournedos de boeuf & ... sauce maltaise (Sauce hollandaise à l'orange sanguine) gratin dauphinois et légumes Proposition de vin: Domaine des Crêtes, Syrah, Merlot et Humagne Rouge Fr. 52.—	Fr. 48.—