

Nos Potages

*Potage Paysanne	8.50-€
*Potage Bâlois	6.50-€

Nos Entrées

Petite Grande

*Viandes séchées des Grisons	11.50-€	17.50-€
* Salade fraîcheur des Grisons (Salade mêlée, viande des Grisons, jambon des Grisons, dés d'Emmental)	11.50-€	17.50-€
* Assortiment de viandes séchées Suisse (Boeuf d'appenzell, jambon des Grisons, viande des Grisons, jambon des Alpes)	11.50-€	17.50 -€
* Croquette aux fromages Suisse parfumée à la marjolaine	7.50-€	14.00-€
* La planche des Montagnards (Assortiments de viandes séchées et fromages Suisse)		19.50-€
* Salade robuste de nos montagnes (Salade mêlée, œuf dur, lardons sautés, croûtons, dés d'Emmental)	8.50.-€	14.50-€
* Salade verte	4.00-€	5.00-€
* Salade mêlée	5.50-€	7.50-€
* Croustillant de chèvre parsemé de reflets de miel sur lit de crudités	9.00-€	15.50-€

Nos viandes Séchées sont d'origine Suisse

(Viande des Grisons, Jambon des Grisons et Boeuf d'Appenzell)

Veillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachides, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, sulfite. L'équipe du Petit Suisse se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins si vous êtes intolérant ou allergique à l'une de ces substances

Nos Viandes et volaille

- * Filet pur de bœuf de Simmenthal grillé 27.50-€
- * Filet pur de bœuf de Simmenthal grillé sauce aux morilles 32.50-€
- * Filet pur de bœuf de Simmenthal grillé sauce au poivre vert 29.50-€
- * Filet pur de bœuf de Simmenthal grillé sauce aux champignons des bois 31.50-€
- * Ris de veau poêlé sauce aux morilles 31.50.-€
- * Poitrine de volaille grillée, arrosé de beurre aux citrons et fines herbes 19.50-€

Tous nos plats sont accompagné de : Bouquetière de légumes et röstis, frites, croquettes de pommes de terre ou pommes nature.

Nos Poissons

Truites

- * Meunière arrosée de son beurre aux fines herbes 21.50-€
- * Meunière sauce aux câpres parfumée au romarin frais 22.50-€
- * Meunière sauce aux amandes effilées 23.50-€

Soles

- * Meunière arrosée de son beurre aux fines herbes 25.50-€
- * Meunière sauce aux câpres parfumée au romarin frais 26.50-€
- * Meunière sauce aux amandes effilées 27.50-€

Tous nos plats sont accompagné de : Bouquetière de légumes et röstis, frites, croquettes de pommes de terre , pommes nature ou persillée.

Veillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, sulfite. Notre équipe se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins si vous êtes intolérant ou allergique à l'une de ces substances

Croûtes aux Fromages

Tranche de pain de campagne toasté ,nappé du mélange de cinq fromages fondues

* Croûte aux cinq fromages 16.50-€

(Emmental, Gruyère, Mazot, Vacherin Fribourgeois, Appenzell)

* Croûte rustique 18.50-€

(Croûte aux cinq fromages, jambon poêlé, œufs au plat)

* Croûte Petit Suisse 17.50-€

(Emmental, Gruyère, Mazot, Vacherin Fribourgeois, Appenzell, champignons des bois)

Toutes les croûtes sont accompagnée d'une salade verte

Croûtes aux champignons

Tranche de pain de campagne toasté ,nappé de sauce aux champignons

* Croûte forestière 15.50-€

(Croûte, sauce crème aux champignons des bois et salade verte)

* Croûte aux morilles 19.50-€

(Croûte, sauce crème aux morilles, bouquetière de légumes)

Toutes les croûtes sont accompagnée d'une salade verte

Veillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, sulfite. Notre équipe se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins si vous êtes intolérant ou allergique à l'une de ces substances

Nos Röstis

Nous faisons des röstis à la façon romande:

à base de pomme de terre cuite ,donc moelleux

*Rösti Fermier	16.50-€
(Pommes de terre, lard, jambon ,Emmental)	
*Rösti Taignon	18.50-€
(Pommes de terre, lard, jambon ,Emmental, œufs au plat)	
*Rösti Zurichoise	23.50-€
(Rösti et émincé de veau Zurichoise)	
*Rösti à l'indienne	22.50-€
(Rösti et émincé de volaille aux deux curry)	
*Rösti Méditerranéen	24.50-€
(Rösti, scampis sautés à l'ail et crème douce)	

Veillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, sulfite. Notre équipe se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins si vous êtes intolérant ou allergique à l'une de ces substances

Fondues

(Tous nos fromages sont Suisse A.O.C)

<p><i>*Neuchâtel 21.50-€</i> <i>(Emmental, Gruyère, Vacherin Fribourgeoise)</i></p> <p><i>*Moitié moitié 22.00-€</i> <i>(Gruyère, Vacherin Fribourgeois)</i></p> <p><i>*Fribourgeoise 22.50-€</i> <i>Traditionnellement servie tiède</i> <i>(Vacherin Fribourgeois, fondue sans alcool)</i></p> <p><i>*Valaisanne 21.50-€</i> <i>(Fromage Mazot Corsé)</i></p> <p><i>Fondue des grottes 24.00-€</i> <i>(Gruyère et emmenthal vieilli en grotte pendant 12 mois)</i></p> <p><i>*Jurassienne 24.00-€</i> <i>(Tête de moine)</i></p>	<p><i>*Fondue du Tonneau 23.50-€</i></p> <p><i>*Le Maréchal 24.00-€</i></p> <p><i>*Suisse Orientale 23.50-€</i> <i>(Appenzell, cidre, eau de vie de pomme)</i></p> <p><i>*A la tomate 23.00-€</i> <i>(Base fondue: Valaisanne) *A l'échalote 23.00-€</i></p> <p><i>*Fondue aux champignons des bois 24.00-€</i></p> <p><i>*Fondue aux bolets 25.50-€</i></p> <p><i>*Fondue aux morilles 27.00-€</i></p> <p><i>*Fondue au champagne 27.00-€</i></p>
---	--

(Les portions sont de 250gr de fromages par personnes et de 9.-€ par supplément de 100gr)

Veillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, sulfite. Notre équipe se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins si vous êtes intolérant ou allergique à l'une de ces substances

La Raclette:

Fromage Mazot corsé

Les appareils à raclettes sont en cuisine et nous ne les posons pas à table pour cause de place .

de sécurité et hygiène

Le service se fait un plaisir de vous servir à volonté.

1 *Raclette à Volonté 23.00-€ par personne

Servie avec pommes de terre grenaille en robes des champs, cornichons, petits oignons et crudités

Charcuterie non incluse

2 *Raclette à Volonté et une portion de charcuterie incluse

28.50-€ par personne

Servie avec pommes de terre grenaille en robes des champs, cornichons, petits oignons et crudités

Ou

3 *MENU RACLETTE

Assortiments de viandes séchées Suisse et crudités

* * *

Raclette Mazot Corsé à volonté

(Pommes de terre en robes des champs, cornichons et petits oignons)

* * *

Dessert

(Flan au caramel, crème brûlée, moelleux au chocolat, tarte tatin, mousse au chocolat, meringue glacée, dame blanche)

tout changement de dessert est soumis à supplément

33.50-€

Veillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, sulfite. Notre équipe se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins si vous êtes intolérant ou allergique à l'une de ces substances

MENU FONDUE

Assortiments de viandes séchées Suisse et crudités

(Bœuf d'appenzell, jambon des Grisons, viande des Grisons, jambon des Alpes)

* * *

Fondue au choix

(Moitié moitié, Neuchâtel, Valaisanne, Fribourgeoise) tout changement de fondue est soumis à supplément

* * *

Dessert

(Flan au caramel, crème brûlée, moelleux au chocolat, tarte tatin, mousse au chocolat, meringue glacée, dame blanche)

tout changement de dessert est soumis à supplément

33.50-€

MENU Zurich

Salade robustesse de nos montagnes

(Salade mêlée, œuf dur, lardons sautés, croûtons, dés d'Emmental)

* * *

Émince de veau Zurichoise

(Rösti et petits primeurs du moment)

* * *

Dessert maison au choix

(Flan au caramel, crème brûlée, moelleux au chocolat, tarte tatin, mousse au chocolat, meringue glacée, dame blanche)

tout changement de dessert est soumis à supplément

34.50-€

Veillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, sulfite. Notre équipe se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins si vous êtes intolérant ou allergique à l'une de ces substances

Pour les Enfants de moins de 12 ans

*Raclette **Enfant** servie avec charcuterie et une boule de glace au choix 15.00-€*

*Menu **Enfant***

Petites tranches pannée maison

(Assortiment de légumes, frites)

* * *

une boule de glace au choix

11.00-€

Veillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, sulfite. Notre équipe se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins si vous êtes intolérant ou allergique à l'une de ces substances

Nos desserts maison

<i>*Flan au caramel</i>	<i>5.50-€</i>
<i>*Mousse au chocolat</i>	<i>7.50-€</i>
<i>*Gâteau moelleux au chocolat et glace vanille</i>	<i>7.50-€</i>
<i>*Crème brûlée</i>	<i>8.50-€</i>
<i>*Profiteroles à la glace vanille et sauce au chocolat chaud</i>	<i>8.50-€</i>
<i>*Salade de fruits frais</i>	<i>8.50-€</i>
<i>*Meringue maison glacée et chantilly (glace vanille et chocolat suisse)</i>	<i>8.50-€</i>
<i>*Meringue à la crème double de Gruyère</i>	<i>9.50-€</i>
<i>*Tartelette Tatin, caramel aux pommes et glace vanille</i>	<i>8.50-€</i>
<i>*Tartelette Tatin Flambé et glace vanille</i>	<i>9.50-€</i>
<i>*Fondue au chocolat servi avec un assortiment de fruits frais</i>	<i>12.50-€</i>
<i>*Fondue au Toblerone servi avec un assortiment de fruits frais</i>	<i>13.50-€</i>

Veillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, sulfite. Notre équipe se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins si vous êtes intolérant ou allergique à l'une de ces substances

Nos glaces et sorbets

*Sorbet pommes vertes arrosé d'eau de vie de pommes de Valais	9.50-€
*Sorbet Abricot à l'abricotine du Valais	10.50-€
*Sorbet Citron arrosé de kirsch Suisse	9.50-€
*Sorbet Framboise arrosé à l'eau de vie de Framboise de Valais	9.50-€
*Colonel William (sorbet poire et eau-de-vie de poire du Valais)	9.50-€
*Sorbet Colonel (Sorbet citron et vodka)	8.50-€
*Coupe Havana	10.50-€
<i>(glace banane, rhum brun havana club, duo de banane fraîche et caramélisée, chantilly)</i>	
*Café glacé (deux boules de glace café, café chaud et chantilly)	7.50-€
*Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud et chantilly)	7.50-€
*Dame noire (glace chocolat, chocolat chaud et chantilly)	7.50-€

Boule de glace au choix :3,00-€ par boule de glace, 0,50ct chantilly et 1.00-€ chocolat chaud

Vanille, chocolat, mocca, banane, pomme verte, poire, abricot, mangue passion, citron vert, framboise, chocolat

Veillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, sulfite. Notre équipe se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins si vous êtes intolérant ou allergique à l'une de ces substances