

Menu

Snacks et apéro

Pain à l'ail

Tresse gratinée au
Beurre à l'ail avec du paprika fumé 14.50

Assiette de charcuterie

Saucisse de porc fumé avec du Sbrinz
Jambon cru
Jambon paysan pour 1 23.00
Fromage d'alpage pour 2 28.50
Cornichons • pain pour 3 37.00

Quiche au fromage faite maison

« Jusqu' à l'épuisement des stocks »
Quiche au fromage
Chutney de poire 16.50
Avec salade 25.00

Salades et soupes

Salade verte « Schiff »

Salades du saison • radis
Carotte • concombre • mélange de graines
Bâtonnet croustillant
Sauce balsamique 12.80

Salade d'hiver

Betterave grillée • chou frisé
Céleri • pistache
Filets d'orange
Sauce au miel et moutarde 18.00

Nos dressings fait maison

Française • balsamique
Miel et moutarde

petit grand

Potage du jour

11.00 14.50

Soupe au trio de champignons

Champignons du Kerns
Huile de pépins de courges
Bâtonnet croustillant 14.50

Hors d'œuvres

Tatare de bœuf suisse

Toast • beurre	70g	29.00
Garniture classique	140g	37.00
Avec pommes frites		+ 8.50

Gravlax

Mesclun de bette • radis		
Graines de courge		
Vinaigrette au miel et moutarde		24.50

Végétarien / végétalien

Cornettes chasseur de Kerns

Cornettes • trio de champignons		
Roquette • chicorée rouge		
Fromage de Sbrinz		29.50

Curry aux légumes

Légumes verts • riz jasmin		
Sauce curry madras et lait de coco		28.50

Fondue Moitié-Moitié 200g

De la « fromagerie de Marsens » (Fribourg)		
Gruyère • Vacherin		
Pain • pommes de terre		
À partir de 2 portions / par personne		35.00

Poisson

Fish & Chips

Filets de maigre empanné et frits		
Sauce tartare au safran	petite	32.00
Pommes frites ou des salades	grande	37.00

Cuisine chaude en continu
De 11:00 h à 23:00 h

Du Southbend-Broiler

Nos viandes sont grillées dans le Southbend-Broiler. Ce grill caramélise le suc de la viande à 800°C. Il se forme une magnifique croûte et reste juteux au milieu.

Le temps de préparation est de 20 minutes.

Rib Eye Steak 250g
Pommes mousseline et légumes 60.00

Filet de bœuf 200g
Frites à la truffe et légumes 69.00

Côtelette de veau 350g
Frites à la truffe et légumes 85.00

Chaque pièce de viande est accompagnée de :

Beurre aux herbes • jus au vin rouge

Bien sûr, vous pouvez choisir un autre accompagnement !

Demandez à notre personnel !

Ces plats sont disponibles :
11.00h à 14.00h
et
18.00h à 22.00h

Tous les plats principaux sont également disponibles sous forme d'assiette fitness avec des salades.

Porc

Saucisse de porc faite maison

À la recette de la famille Wiesner	
Sauce à l'oignon	
Avec du pain	25.00
Pommes frites ou roesti	30.00

Boulettes de viande hachée

Pommes purée • légumes	petit	29.50
Jus de viande	grand	34.50

Poitrine de porc croustillante

Riz Jasmin • légumes	
Sauce « Sambal-Yaya »	36.00

Cordon Bleu de porc

Trio de fromages • jambon paysan	
Pommes frites • légumes	36.50

Pulled pork sammy

Tresse • pommes frites	
Salade de coleslaw au raifort	33.50

Veau, bœuf et agneau

Ächti Lozärner Chögelipastete

Vol-au-vent Lucernois	
Ragout de veau safrané	
Champignons • raisins	
Petit pois et carottes	42.00

Joue de bœuf braisée

Jus au vin rouge • pommes purée	
Légumes	38.00

Curry Masala d'agneau

Oignons • riz jasmin	
Chutney de poire	37.00

Desserts

Sara's brownies fait maison		16.00
Accompagné de crème double de la Gruyère		
Beignets de pommes		15.00
Sucre à la cannelle • glace à la vanille		
Meringue géante de Kemmeriboden		17.50
Glace à la vanille • glace aux fraises • crème double de la Gruyère		
Café glacé « grand-mère »		
2 boules de glace à la vanille • café • chantilly		14.50
Au choix avec du Kirsch, Baileys ou vielle prune	+ 2.50	
Affogato		9.80
1 boule de glace à la vanille • Espresso		
Coupe Wasserturm		
3 boules de glace à la vanille • sauce chocolat		
Chantilly • amandes grillées	14.50	
Coupe mini avec 2 boules de glace à la vanille	11.50	
Sorbet Colonel		
2 boules de sorbet citron • vodka		14.50
Boules de glaces		
Vanille • fraise • chocolat • mocca • sorbet citron	par boule	4.50
Portion de chantilly		1.70

Déclaration de provenance :

Bœuf, veau, porc, poulet • Suisse
Agneau • Australie / Nouvelle Zélande

Gravlax • Écosse / Norvège
Maigre • Grèce / Turquie

Œufs, produits laitiers • Suisse, Lucerne
Parmesan • Italie

Tresse, pain, toast, vol-au-vent • Suisse, Lucerne
Pain sans gluten • Espagne

Nous serions heureux d'un feedback !



Si vous avez des allergies ou des intolérances, demandez s'il-vous-plaît à notre personnel.
Nous serons ravis de vous renseigner.

Tous les prix sont en Francs Suisse (CHF), TVA incluse.