ITALIANO

ANTIPASTI

ANTIPASTO AUTUNNALE, purea di zucca di Frasses servita fredda, con una persillade di funghi freschi locali, levistico e granola 14.00

ZUPPA CREMOSA DI ZUCCA DI FRASSES, granola con levistico e mascarpone 9.50

OSSA CON MIDOLLO, toast e condimenti di stagione 1 pz 12.50 / 2 pz 21.50

ZUPPA «CHALET», toast con formaggio Gruyère fuso 12.00

INSALATA 9.50

UOVA ALLA MAYO CON ZAFFERANO, maionese al bacon, chips di prosciutto, pane allo zafferano in polvere 12.00

MANZO ALLA MEDIA CON MIELE DI FRIBURGO, gelato alla senape di Bénichon e crumble al «vin cuit» 12.00

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI DI LE MOURET 28.00

TAGLIERE DI FORMAGGI DEL MOURET 28.00

TAGLIERE DI SALUMI DEL MOURET 31.00

PATATINE FRITTE CON SALSA A SCELTA: maionese con chorizo e pomodori secchi, o maionese al bacon, o salsa allo yogurt con mirtilli rossi e arancia 9.00

PIATTI PRINCIPALI

MEDAGLIONI DI CERVO, salsa marrone aromatizzata al vin brulé, contorni da caccia 43.00

STUFATO DI FUNGHI FRESCHI SVIZZERI in salsa di vino rosso, contorni da caccia 39.00

SALSICCIA DI CERVO ARROSTO, salsa bruna al cognac, mirtilli rossi e miele, contorni da caccia 33.00

CORDON BLEU DI CACCIA, scaloppina di cervo e carne essiccata, salsa bruna al cognac, mirtilli rossi e miele, contorni di caccia 39.00

CONTORNI DA CACCIA, cavolo rosso brasato, purea di zucca alla vaniglia, marmellata di mirtilli rossi, pera cotta, muesli al levistico, cavoletti di Bruxelles, castagne candite, mele sciroppate, pera Botzi, spätzli 31.00

TARTARA DI MANZO con levistico e funghi locali cotti in salsa di prezzemolo e aglio. Servita con burro, pane tostato, patatine fritte e insalata 36.00

COSTINE DI MAIALE CON SALSA ALLA SENAPE BÉNICHON, purè di patate, verdure 34.00

RISOTTO CON RISO DEL VULLY E FONDUTA DI GRUYÈRE E VACHERIN, con scorze di lime e verdure 33.00

FILETTI DI TROTA DI BELFAUX, liquore alla pera «Botzi», pera croccante, patate al naturale con prezzemolo, verdure 33.00

SCHWEIZ'BURGER, hamburger di manzo Black Angus, cipolla rossa confit, pera confit, formaggio Vacherin AOP, cavolo rosso, salsa allo yogurt con mirtilli rossi e arancia, accompagnato da insalata, patatine fritte e salsa 32.00

CHEESEBURGER DI LE MOURET, hamburger di manzo Black Angus, «Swisscru raclette», formaggio Vacherin, cipolla rossa confit, pomodori secchi, maionese al bacon, con insalata, patatine fritte e salsa 33.00

DESSERT

TAGLIERE DI FORMAGGI LOCALI 14.00

PARFAIT GELATO FATTO IN CASA CON «VIN CUIT», crumble 12.00

FONDANT AL CIOCCOLATO FONDENTE, gelato alla vaniglia (15 minuti di attesa) 12.00

CRÈME BRÛLÉE con zucca spaghetti candita 10.00

VERMICELLI, meringa, gelato alla vaniglia, panna doppia, castagne candite 13.00

MERINGA DI BOTTERENS E DOPPIA PANNA DI GRUYÈRE 12.00

GELATO ALLA VANIGLIA, panna doppia del Gruyère, «vin cuit», bricelets sbriciolati 12.00

AFFOGATO 8.00

GELATO (cioccolato, vaniglia, caramello, caffè) 4.00

SORBETTI (lampone, fragola, albicocca, limone) 4.00

SORBETTO ALCOLICO 9.00