

Nos Entrées

Petite Grande

*Viandes séchées des Grisons	14.50-€	20.50-€
* Salade fraîcheur des Grisons *3,6,7,9,10 (Salade mêlée, viande des Grisons, jambon et cru , dés d'Emmental)	14.50-€	20.50-€
* Assortiment de viandes séchées	14.50-€	20.50 -€
* Croquette aux fromages Suisse parfumée à la marjolaine *1,3,7	9.50-€	15.50-€
* La planche des Montagnards *7 (Assortiments de viandes séchées et fromages Suisse)		25.50-€
* Salade robuste de nos montagnes *1,3,6,7,9,10 (Salade mêlée, œuf dur, lardons sautés, croûtons, dés d'Emmental)	9.50.-€	15.50-€
* Salade verte	4.50-€	5.50-€
* Salade mêlée * 3,6,7,9,10	6.50-€	7.50-€
* Chèvre parsemé de reflets de miel sur lit de crudités	10.50-€	16.50-€

***Sauce a salade: 1,3,5,6,7,9,10,12**

***Veuillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : 1 gluten, 2 crustacés ,3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lactose, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfite, 13 lupin, 14 mollusques.. 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 volailles

* Contre-filet de Simmenthal grillé 220gr	23,50-€		
- sauce aux morilles *1,7,9	32.50-€	-sauce au poivre vert *1,7,9	25.50-€
-sauce aux champignons des bois *1,7,9	26.50-€	-sauce aux cèpes *1,7,9	26,50-€
* Filet pur de bœuf de Simmenthal grillé 220gr	33.50-€		
- sauce aux morilles *1,7,9	40.50-€	-sauce au poivre vert *1,7,9	34.50-€
-sauce aux champignons des bois *1,7,9	36.50-€	-sauce aux cèpes *1,7,9	36,50-€
* Ris de veau poêlé	sauce aux morilles *1,7,9 40.50-€	-sauce aux cèpes *1,7,9	37,50-€
* Filet de coucou de Maline			
- sauce aux morilles *1,7,9	28.50-€	-sauce aux champignons des bois *1,7,9	24.50-€
-sauce au poivre vert *1,7,9	22.50-€	-sauce aux cèpes *1,7,9	26.50-€

Nos Poissons

Truites

* Sauce beurre aux fines herbes *1,7	24.50-€
* Sauce aux câpres parfumée au romarin frais *1,7	25.50-€
* Sauce aux amandes effilées *1,7,8	26.50-€

Soles

* Beurre aux fines herbes *1,7	28.50-€
* Sauce aux câpres parfumée au romarin frais *1,7	29.50-€
* Sauce aux amandes effilées *1,7,8	30.50-€

*Tous nos plats sont accompagné de : Bouquetière de légumes et röstis, frites, riz, pâtes *1,3, croquettes de pommes de terre *1,3 pommes nature.*

*** Veuillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lactose, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfite, 13 lupin, 14 mollusques.. 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**

Croûtes aux Fromages

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

* Croûte aux cinq fromages * 1,7	18.50-€
(Emmental, Gruyère, Heidi, Vacherin Fribourgeois, Appenzell)	
* Croûte rustique * 1,3,7	20.50-€
(Croûte aux cinq fromages, jambon poêlé, œufs au plat)	
* Croûte Petit Suisse * 1,7	19.50-€
(Emmental, Gruyère, Heidi, Vacherin Fribourgeois, Appenzell, champignons des bois)	

Toutes les croûtes sont accompagnée d'une salade verte

***Sauce à salade: 1,3,6,7,9,10**

Croûte aux champignons

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

* Croûte aux morilles* 1,7,9	19.50-€
(Croûte, sauce crème aux morilles)	

Toutes les croûtes sont accompagnée d'une salade verte

***Sauce a salade: 1,3,6,7,9,10**

Nos Pâtes

Capellini - Macaroni *1,3*

* Bolognaise * 12,9,5	13.50-€
* Carbonara à notre façon 7,12	14.50-€
* Crème double des alpes, viandes séchées, gratinée (macaroni) 7,12	20.50-€
* Aux morilles 7,12	19.00-€

***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 : 1 gluten, 2 crustacés , 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lactose, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfite, 13 lupin, 14 mollusques,. L'équipe du Petit Suisse se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins.**

Nos Röstis

Nous faisons des röstis à la façon romande:

à base de pomme de terre cuite ,donc moelleux

*Rösti Fermier*7	17.50-€
(Pommes de terre, lard, jambon ,Emmental)	
Rösti Taignon 3,7	19.50-€
(Pommes de terre, lard, jambon ,Emmental, œufs au plat)	
*Rösti Zurichoise *1,7,9	24.50-€
(Rösti et émincé de veau Zurichoise)	
*Rösti à l'indienne *7,9,10	22.50-€
(Rösti et émincé de volaille au curry)	
*Rösti Méditerranéen *2,7	25.50-€
(Rösti, scampis sautés à l'ail et crème douce)	

*Veuillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : 1 gluten, 2 crustacés , 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lactose, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfite, 13 lupin, 14 mollusques.. L'équipe du Petit Suisse se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins.

Fondues

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

<i>*Neuchâtel*1,7 23.50-€</i> <i>(Emmental, Gruyère, Vacherin Fribourgeoise)</i>	<i>*Fondue du Tonneau*1,7 25.50-€</i>
<i>*Moitié moitié*1,7 23.50-€</i> <i>(Gruyère, Vacherin Fribourgeois)</i>	<i>*Le Maréchal*1,7 26.00-€</i>
<i>*Fribourgeoise*1,7 24.50-€</i> <i>Traditionnellement servie tiède</i> <i>(Vacherin Fribourgeois, fondue sans alcool)</i>	<i>*Suisse Orientale*1,7 25.50-€</i> <i>(Appenzell, cidre)</i>
<i>*Valaisanne*1,7 23.50-€</i> <i>(Fromage Heidi)</i>	<i>*A la tomate*1,7 24.50-€</i>
<i>*Fondue des grottes*1,7 25.50-€</i> <i>(Gruyère et emmenthal vieilli en grotte pendant 12 mois)</i>	<i>*A l'échalote*1,7 24.50-€</i>
<i>*Jurassienne*1,7 25.50-€</i> <i>(Tête de moine)</i>	<i>*Fondue aux champignons des bois*1,7 24.50-€</i>
	<i>*Fondue aux bolets*1,7 26.50-€</i>
	<i>*Fondue aux morilles*1,7 28.50-€</i>
	<i>*Fondue au champagne*1,7 28.50-€</i>
	<i>*Fondue à la truffe 34.50-€</i>

(Les portions sont de 250gr de fromages par personnes et de 10-€ par supplément de 100gr)

Supplément par œuf 0,50-€

*Veuillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lactose, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfite, 13 lupin, 14 mollusques.. L'équipe du Petit Suisse se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins.

La Raclette*7:

Fromage Heidi

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 24.00-€ par personne

*Servie avec pommes de terre grenaille en robes des champs, cornichons, petits oignons et salade
mêlée* 3,6,7,9,10*

*Sauce a salade: 1,3,6,7,9,10

Charcuterie non incluse

2 *Raclette à Volonté et une portion de charcuterie incluse 30.50-€ par personne

*Servie avec pommes de terre grenaille en robes des champs, cornichons, petits oignons et salade
mêlée* 3,6,7,9,10*

*Sauce a salade: 1,3,6,7,9,10

*Veuillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents
dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : 1 gluten, 2 crustacés , 3 œufs, 4 poissons,
5 arachides, 6 soja, 7 lactose, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfite, 13 lupin, 14
mollusques,. L'équipe du Petit Suisse se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos
besoins.

MENU RACLETTE

Assortiments de viandes séchées et salade mêlée *3,6,7,9,10

***Sauce a salade: 1,3,6,7,9,10**

* * *

Raclette Heidi à volonté*7

(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 **Allergènes voir feuille de desserts**

35.50-€

MENU FONDUE

Assortiments de viandes séchées et salade mêlée *1,3,6,7,9,10

* * *

Fondue au choix*1,7

(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 **Allergènes voir feuille de desserts**

Complet 35.50-€

Entrée et assiette 30.50-€

***Veuillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lactose, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfite, 13 lupin, 14 mollusques. L'équipe du Petit Suisse se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins.**

Pour les Enfants de moins de 12 ans

Raclette *7 Enfant servie avec charcuterie

et une boule de glace

Allergènes voir feuille de desserts

15.00-€

Menu Enfant

Chicken Nuggets *1,3,7

(Assortiment de légumes, frites)

ou

Pâtes bolognaise

* * *

Une boule de glace

Allergènes voir feuille de desserts

11.00-€

* Veuillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lactose, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfite, 13 lupin, 14 mollusques. L'équipe du Petit Suisse se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins.

Nos desserts maison

<i>Flan au caramel</i> *3,7	6.50-€
<i>Mousse au chocolat</i> *3,7	8.50-€
<i>Mousse au fruits de la passion</i> *3,7	8,50-€
<i>Gâteau fondant au chocolat et glace vanille</i> *1,3,7	8.50-€
<i>Crème brûlée</i> *3,7	8.50-€
<i>Profiteroles à la glace vanille et sauce au chocolat chaud</i> *1,3,7	8.50-€
<i>Salade de fruits frais</i>	8.50-€
<i>Meringue maison glacée et chantilly (glace vanille et chocolat suisse)</i> *3,7	8.50-€
<i>Meringue à la crème double de Gruyère</i> *3,7	9.50-€
<i>Tartelette Tatin, caramel aux pommes et glace vanille</i> *1,3,7	8.50-€
<i>Tartelette Tatin Flambé et glace vanille</i> *1,3,7	9.50-€
<i>Fondue au chocolat servi avec un assortiment de fruits frais</i>	12.50-€
<i>Fondue au Toblerone servi avec un assortiment de fruits frais</i> *7,8	13.50-€

Nos glaces et sorbets

Sorbet Citron (Sorbet citron arrosé de kirsch)	9.50-€
Sorbet Framboise (sorbet framboise arrosé à l'eau de vie de Framboise)	9.50-€
Colonel William (sorbet Poire et eau-de-vie de poire)	9.50-€
Sorbet Colonel (Sorbet Citron et vodka)	8.50-€
Café glacé (2 boules de glace Espresso , café chaud, chantilly)	7.50-€
Dame blanche (2 boules de Vanille, chocolat chaud et chantilly)	7.50-€
Dame noire (2 boules de Swiss Chocolate , chocolat chaud et chantilly)	8.50-€

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

***Vanille 3,7 *Swiss Chocolate 3,7* Espresso 1,3,7,8* Poire 7* Citron 7* Framboise**

7 *Veuillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : 1 gluten, 2 crustacés , 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lactose, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfite, 13 lupin, 14 mollusques.. L'équipe du Petit Suisse se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins.