

## *Nos Entrées*

	<u><i>Petite</i></u>	<u><i>Grande</i></u>
*Viandes séchées des Grisons	15.50-€	21.50-€
* Salade fraîcheur des Grisons *3,6,7,9,10 (Salade mêlée, viande des Grisons, jambon fumée, dés d'Emmental)	15.50-€	20.50-€
*Assortiment de viandes séchées	15.50-€	20.50 -€
*Croquette aux fromages Suisse parfumée à la marjolaine *1,3,7	9.50-€	17.50-€
*La planche des Montagnards *7 (Assortiments de viandes séchées et fromages Suisse)		27.50-€
*Salade robustesse de nos montagnes *1,3,6,7,9,10 (Salade mêlée, œuf dur, lardons sautés, croûtons, dés d'Emmental)	9.50.-€	16.50-€
*Salade de chèvre tiède au miel sur lit de crudités	10,50-€	16,50-€
* Salade verte	4.50-€	5.50-€
*Salade mêlée * 3,6,7,9,10	6.50-€	7.50-€

*\*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*

<b>*Contre-filet de Siemmental grillé</b> 220gr	25,50-€
- sauce aux morilles *1,7,9	34.50-€
-sauce au poivre vert *1,7,9	28.50-€
-sauce aux champignons des bois ou cépes*1,7,9	29.50-€
<b>*Filet pur de bœuf de Simmental grillé</b>	34.50-€
- sauce aux morilles *1,7,9	40.50-€
-sauce au poivre vert *1,7,9	35.50-€
-sauce aux champignons des bois ou cépes*1,7,9	36.50-€
<b>*Ris de veau poêlé sauce aux morilles</b> *1,7,9	40.50-€
<b>*Ris de veau poêlé sauce aux cépes</b> *1,7,9	37,50-€
<b>*Filet de coucou de Maline</b>	
- beurre aux citrons et fines herbes	22.50-€
- sauce aux morilles *1,7,9	28.50-€
-sauce au poivre vert *1,7,9	22.50-€
- sauce aux champignons des bois ou cépes*1,7,9	26.50-€

*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.*

## **Nos Poissons**

### **Rivières**

**\*Filet de sandre à l' échalote et vin blanc** 1,2,3,4,12 25,50-€

### **Truites Meunière**

\*Sauce beurre aux fines herbes\*1,7 25.50-€

\*Sauce aux câpres parfumée au romarin frais\*1,7 27.50-€

\*Sauce aux amandes effilées\*1,7,8 28.50-€

### **Mers**

**Filets de bar aux agrumes** \*1,7,12 23.50-€

orange,citron,crème ,échalotes,persil

**Filet de st Pierre sur fondue de poireau** 24,50-€

### **Filets de Sole Meunières**

\*Beurre aux fines herbes \*1,7 30.50-€

\*Sauce aux câpres parfumée au romarin frais\*1,7 31.50-€

\*Sauce aux amandes effilées \*1,7,8 32.50-€

*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 19.50-€

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

\*Croûte rustique\* 1,3,7 22.50-€

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

\*Croûte Petit Suisse\* 1,7 20.50-€

(Emmental, Gruyère, Mazot, 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 21.50-€

(Croûte, sauce crème aux morilles)

**Toutes les croûtes sont accompagnée d'une salade verte**

**\*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.**

## *Nos Röstis*

*Nous faisons des röstis à la façon romande:*

*à base de pomme de terre cuite ,donc moelleux*

*Rösti Fermier*7	19.50-€
(Pommes de terre, lard, jambon ,Emmental)	
*Rösti Taignon*3,7	20.50-€
(Pommes de terre, lard, jambon ,Emmental, œufs au plat)	
*Rösti Zurichoise *1,7,9	25.50-€
(Rösti et émincé de veau Zurichoise)	
*Rösti à l'indienne *7,9,10	23.50-€
(Rösti et émincé de volaille au curry)	
*Rösti Méditerranéen *2,7	26.50-€
(Rösti, scampis sautés à l'ail et crème douce)	

## *Nos Pâtes*

*Capellini – Macaroni -Tagliatelles \*1,3\**

*Bolognaise *12,9,5	13.50-€
*Carbonara à notre façon 7,12	15.50-€
*Crème double des alpes, viandes séchées, gratinée (macaroni) 7,12	20.50-€
*Aux morilles 7,12	21.00-€

*\*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.*

## Fondues

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

<b>*Neuchâtel*<sup>1,7</sup> 25.50-€</b> <i>(Emmental, Gruyère, Vacherin Fribourgeoise)</i>	<b>*Jurassienne*<sup>1,7</sup> 27.50-€</b> <i>(Tête de moine)</i>
<b>*Moitié moitié*<sup>1,7</sup> 25.50-€</b> <i>(Gruyère, Vacherin Fribourgeois)</i>	<b>*Suisse Orientale*<sup>1,7</sup> 27,50-€</b> <i>(Appenzell, cidre)</i>
<b>*Fribourgeoise*<sup>1,7</sup> 24.50-€</b> <i>Traditionnellement servie tiède</i> <i>(Vacherin Fribourgeois, fondue sans alcool)</i>	<b>*A la tomate*<sup>1,7</sup> 25.50-€</b>
<b>*Valaisanne*<sup>1,7</sup> 24.50-€</b> <i>(Fromage Mazot Corsé)</i>	<b>*A l'échalote*<sup>1,7</sup> 25.50-€</b>
<b>*Fondue des grottes*<sup>1,7</sup> 28.50-€</b> <i>(Gruyère et emmenthal vieilli en grotte pendant 12 mois)</i>	<b>*Fondue aux champignons des bois*<sup>1,7</sup> 26.50-€</b>
	<b>*Fondue aux bolets*<sup>1,7</sup> 27.50-€</b>
	<b>*Fondue aux morilles*<sup>1,7</sup> 30.50-€</b>
	<b>*Fondue au champagne*<sup>1,7</sup> 32.50-€</b>
	<b>*Fondue à la truffe 35.50-€</b>

(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 25.50-€ 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*

*Charcuterie non incluse*

### *2\*Raclette à Volonté et une portion de charcuterie incluse*

*31.50-€ 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**

37.50-€

## **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 suivante**

**Complet** 37.50-€

**Entrée et assiette** 31.50-€

**Pour les Enfants de moins de 12 ans**

**Raclette\*7 Enfant servie avec charcuterie**  
**et une boule de glace**

**16.00-€**

**Menu Enfant**

Chicken Nuggets \*1,3,7

(Assortiment de légumes, frites)

ou

Pâtes bolognaise

\*\*\*

Une boule de glace

12.00-€

**\*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>Gâteau fondant au chocolat et glace vanille</i> *1,3,7	8.50-€
<i>Crème brûlée</i> *3,7	9.50-€
<i>Profiteroles à la glace vanille et sauce au chocolat chaud</i> *1,3,7	9.50-€
<i>Salade de fruits frais</i>	9.50-€
<i>Meringue maison glacée et chantilly (glace vanille et chocolat suisse)</i> *3,7	9.50-€
<i>Meringue à la crème double de Gruyère</i> *3,7	11.50-€
<i>Tartelette Tatin, caramel aux pommes et glace vanille</i> *1,3,7	9.50-€
<i>Tartelette Tatin Flambé et glace vanille</i> *1,3,7	11.50-€
<i>Fondue au chocolat servi avec un assortiment de fruits frais</i>	13.50-€
<i>Fondue au Toblerone servi avec un assortiment de fruits frais</i> *7,8	15.50-€

## **Nos glaces et sorbets**

<b>Sorbet Citron</b> (Sorbet citron arrosé de kirsch )	10.50-€
<b>Sorbet Framboise</b> (sorbet framboise arrosé à l'eau de vie de Framboise)	10.50-€
<b>Colonel William</b> (sorbet Poire et eau-de-vie de poire)	11.50-€
<b>Sorbet Colonel</b> (Sorbet Citron et vodka)	10.50-€
<b>Café glacé (2 boules de glace Espresso , café chaud, chantilly)</b>	8.50-€
<b>Dame blanche (2 boules de Vanille, chocolat chaud et chantilly)</b>	8.50-€
<b>Dame noire (2 boules de Swiss Chocolate , chocolat chaud et chantilly)</b>	9.50-€

**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.**