

Menu « Escapade Suisse »

(Tous les mardis et mercredis soirs)

Salade des Montagnes

Fromage de chèvre frais et ciboulette sur son lit de salade,
Mesclun, concombres, lard grillé, œufs durs et tomates fraîches

Au choix :

Fondue Edelwyss
Fondue bourgignonne
Raclette mixte

Dessert du chef

Ce menu est accompagné d'un verre de vin (de notre sélection au verre) et d'un demi litre d'eau.

38 euros

Pour nos petits gourmands

Knöpfle au beurre ou aux lardons 3,7	8,00€
Escalope de veau viennoise avec frites 3,7	8,50€
Filet de bœuf luxembourgeois (140gr) avec frites	14,50€
Croûte au Fromage 7	7,50€
Thüringer avec frites	8,50€
Chicken Nuggets faits maison(8 pièces)	8,50€
Pâtes Carbonara (Fusili) 3,7	9,00€

Salades

	Entrée	Plat
Salade des Montagnes 3,7,10	13,00€	17,50€
Mix de Lollo Rosso, Lollo verte, Mesclun, tomates, concombres, lard grillé, œufs durs, fromage de chèvre frais et Ciboulette		
Salade Gruyère-Sablés 1,3,7,8,10	11,00€	17,00€
Mix de Lollo Rosso et Lollo verte, recouvert de noix, pommes et gruyère-sablés, parfumé au dressing suisse		
Salade Fitness 3,7,8,10	13,50€	18,50€
Mix de Lollo Rosso et Lollo verte, avec œufs et poitrine de dinde parsemé de fromage de chèvre, de noix et de raisins, parfumé d'un dressing miel-moutarde		
Salade Végétarienne 10	12,00€	18,00€
Mix de Lollo Rosso, Lollo verte, Mesclun, tomates, concombres et carottes avec aubergines, courgettes et poivrons grillés		

Les Classiques de la Suisse

Flädle Suppe	9,00€
Bouillon de bœuf accompagné de crêpes aux herbes fraîches	
Züricher Ramgeschnetzelttes 7,3	23,00€
Émincé de veau sauce crème champignons accompagné d'un rösti de pommes de terre	
½ Geröschtetete Guggeli 3,5,7 (20 minutes de cuisson)	21,00€
Chips ou frites au choix servies avec dip à la crème fraîche et aux herbes	
Swiss Burger revisité 1,5,7,8,10	15,00€
Pain aux lardons et oignons, steak haché pur bœuf farci au fromage suisse, fromage à raclette, laitue, tomates, oignons, sauce Edelwyss accompagné de frites et salade	
Cordon Bleu 1,3,5,7,8,10	21,50€
Escalope de veau luxembourgeoise farcie au jambon et fromage suisse avec sauce champignons, accompagnée de frites et salade	

Fondues Fromage

Nos Fondues sont servies dans un caquelon avec ail, noix de muscade et vin blanc, accompagnées de pain traditionnel et d'une salade maison

Fondue Edelwyss 7	25,00€
Gruyère, appenzeller, poivre	
Fondue à la viande de Grison 7	28,00€
Viande de grison, lard en cubes fumé, gruyère, poivre	
Fondue à la façon Alice 7	29,00€
Relevée au crémant luxembourgeois Alice Hartmann, gruyère, appenzeller	
Fondue aux tomates concassées 7	27,00€
Tomates concassées, gruyère, appenzeller	
Fondue au curry Madrocas 7	25,00€
Relevée d'une variété de curry, gruyère, appenzeller	
Fondue aux cêpes 7	28,00€
Cêpes, gruyère, appenzeller	

Fondue au lard 7	28,00€
Lard, gruyère, appenzeller	
Fondue aux truffes fraîches 7	35,00€
Truffes fraîches, gruyère, appenzeller	
Fondue au Chili (Chipotle) 7	25,00€
Relevée de Chili, gruyère, appenzeller	

À votre demande, nous servons les fondues avec le Kirsch séparément

Les Extras

Pommes de terre grenailles	4,00€
Jambon cuit en cubes	6,00€
Champignons de Paris	4,00€
Planche de charcuterie	10,00€

Fondues Viande (300 gr.)

Fondue façon bourgignonne avec Filet de bœuf du terroir 33,00€

**Fondue du Berger avec Filet de bœuf régional
(bouillon de boeuf)** 33,00€

Pierrades (300gr.)

Rumsteak Black Angus 25,50€

Filet de bœuf du terroir 33,00€

*Nos Fondues Viande et Pierrades sont accompagnées selon désir
de frites, pommes au four ou pommes sautées, d'une salade composée
et de notre assortiment de sauces faites maison.*

Raclettes

Raclette Suisse 7	28,00€
Fromage suisse Alpenswiss	
Raclette Française 7	26,00€
Fromage français Riches Monts	
Raclette Mixte 7	27,00€
Assortiment de fromage suisse et français	

*Nos Raclettes sont accompagnées de viande de grison, coppa, oignons, cornichons aigres, légumes et de pommes de terre cuites
(Tout nos fromages sont pasteurisés)*

Extras

Plateau de charcuterie 9,12	10,00€
Petites saucisses viennoises 6, 9, 10	6,00€
Black Angus 100gr.	9,00€
Lardons fumés	4,00€

**Nos raclettes sont accompagnées d'une salade faite maison et selon votre choix de:
frites, pommes sautées, pommes au four ou pommes de terre*

Desserts

Kaiserschmarren 1, 3, 7 (20 minutes de cuisson) **12,00€**

Crêpe aérée aux raisins secs, flambée au rhum et nappée de prunes noyées dans un caramel au vin rouge

Fondue au chocolat 7 (80 % noir) **12,50€**

Chocolat suisse chaud accompagné de quatres fruits du moment

Apfelstrudel sauce vanille 1,3,7 (15 minutes de cuisson) **9,00€**

Feuilleté de pommes tiède flottant sur sa sauce vanille maison avec une boule de glace vanille Mövenpick qui donnera la touche finale de fraîcheur

Dame blanche 3,7 **6,50€**

Trois boules vanille Mövenpick avec crème chantilly faite maison, nappées de chocolat suisse chaud

Coupe suisse Toblerone 3,7 **7,50€**

Une boule de «Swiss Chocolate» entre deux boules de vanille Mövenpick avec crème chantilly faite maison, enrobées de copeaux de chocolat Toblerone

Café Glacé 3,7 **8,00€**

Une boule de Mokka entre deux boules de vanille, arosée de café glacé et crème chantilly faite maison

Coupe Vermicelles 3,7,8 **9,00€**

Trois boules vanille avec crème chantilly faite maison et une pâte aux marrons

Salade de Fruits **7,00€**

Sélection de fruits de saisons

Café Gourmand **8,00€**

L'éclat final avec une sélection de gourmandises du chef, accompagné d'un café

*Le meilleur moyen de résister à la tentation,
c'est d'y céder.
(O. Wilde)*

Allergènes alimentaires à déclaration obligatoire

- 1. Céréales contenant du gluten*
- 2. Crustacés*
- 3. Oeufs*
- 4. Poisson*
- 5. Arachides*
- 6. Soja*
- 7. Lait*
- 8. Fruits à coques*
- 9. Céleri*
- 10. Moutarde*
- 11. Graines de sésame*
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites*
- 13. Lupin*
- 14. Mollusques*