

SALADES

SALADE DE SAISON **8.80**
Salade mêlée accompagnée de croûtons Petite portion 7.20

SALADE MELEE **9.80**
mélange de salades de saison et de salades de légumes Petite portion 8.20
avec pignons rôtis

SALADE DE DOUCETTE **10.50**
avec œuf et pousses Petite portion 9.00
avec oeuf, lard et croûtons **12.50**
Petite portion 10.50

Sauces à salade au choix:

Sauce française, sauce italienne, sauce Parkhotel
ou huile et vinaigre avec des épices

HORS-D'OEUVRES

SAUMON ECOSSAIS **14.00**
mariné maison sur crêpe aux fines herbes
Raifort à la crème acidulée et salade d'hiver

TARTAR DE BŒUF PARKHOTEL **16.00**
avec cognac, épicé au choix doux, ou piquant
servi avec salades à feuilles et toast

FILET DE TRUITE FUMÉE **19.00**
(PROVENANCE GRABENMÜHLE)
avec mousse de pommes et raifort, pommes câpres, citron et toast

RISOTTO AUX TRUFFES BOURGUIGNONNE **21.00**
avec cicorino et pousses de pois

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA AVEC ECREVISSES **19.00**
Sauce au homard à la crème

Tous les prix sont en CHF TVA incluse

SOUPES

CONSOMME DE BŒUF

célestine aux fines herbes **9.50**
avec sherry et dés de légumes **10.50**

CRÈME DE VIN GEWÜRZTRAMINER

avec quenelles de brochet et mousse au romarin et miel **12.50**

SOUPE À LA COUCROUTE À LA CREME

avec cigare de fromage au vin **11.50**

POTAGE AUX MOULES MEDITERRANES

avec pain aillé **10.50**

METS VEGETARIENS

LASAGNE AUX BETTERAVES ROUGES

et olives marinées **28.00**

RISOTTO AUX TRUFFES BOURGUIGNONNE

avec cicorino et pousses de pois **34.00**

Petite portion 29.00

QUICHE AUX COURGES AVEC NOISETTES

avec chou rouge aux pommes et mousse au romarin et miel **25.00**

METS DE POISSON

FILETS DE FERA DU LAC DE THOUNE	36.00
rôtis avec sauge et lard, coulis de tomates	Petite portion 31.00
Tagliatelle au safran et légumes d'hiver	
FILET DE TRUITE	
(PROVENANCE GRABENMÜHLE)	36.00
fumé maison avec sauce aux oranges sanguines	Petite portion 31.00
Riz noir de Venere et légumes d'hiver	
FILET D'OMBLE CHEVALIER DU LAC DE NEUCHÂTEL	38.00
poché à la sauce au porto blanc	Petite portion 32.50
Riz pilaf et légumes d'hiver	
FILETS DE PERCHE DU VALAIS OU	
DU LAC DE THOUNE	44.00
rôtis au beurre brun avec noix de cajou, noix et noisettes	
Pommes de terre nature et légumes d'hiver	

Si rien d'autre n'est précisé, nos poissons proviennent de la Suisse

Tous les prix sont en CHF TVA incluse

METS A LA VIANDE

SUPRÊME DE CANARD FRANCAIS rôti au four avec jus à l'orange et balsamico Risotto aux betteraves rouges et légumes d'hiver	38.00
STEAK DE FILET DE BŒUF Sauce à la crème aromatisée avec whisky fumé (16 ans) Pommes de terre mousseline et légumes d'hiver	39.00
STEAK DE PORC AVEC NOIX Sauce au fromage persillé de Lenk Tagliatelle al Nero di Sepia et légumes d'hiver	36.00
ÉMINCÉ DE VEAU avec sauce aux bolets à la crème et roesti	39.00 Petite portion 33.50
SELLE DE CHEVREUIL ECOSSAISE sur pommes de terre mousseline parfumé avec haricots tonka Jus de gibier et légumes d'hiver	44.00

Si rien d'autre n'est précisé, nos viandes proviennent de la Suisse

Tous les prix sont en CHF TVA incluse

LES CLASSIQUES

RÖSTI BERNOISE	25.00
Rösti avec oignons et lard Saucisse à rôtir de porc, jambon paysan et œuf au plat	
ESCALOPE DE PORC A LA CREME	30.00
Sauce à la crème avec ou sans champignons Tagliatelle et légumes d'hiver	
ESCALOPE DE VEAU PANEE	38.00
Pommes frites	
CORDON BLEU PARKHOTEL	40.00
Escalope de veau panée farcie au jambon paysan et gruyère Pommes de terre rissolées au romarin et légumes d'hiver	
ENTRECÔTE CAFE DE PARIS 250 GRAMMES	44.00
gratinée avec Café de Paris et pommes frites	
TARTAR DE BŒUF PARKHOTEL	39.00
avec cognac, épicé au choix doux, ou piquant servi avec salades à feuilles et toast	

Si rien d'autre n'est précisé, nos viandes proviennent de la Suisse.

Tous les prix sont en CHF TVA incluse

SPECIALITES

BROCHETTES SUR ARDOISE

Des brochettes de viandes à faire griller soi-même. Préparez vous-même vos brochettes sur la pierre chaude selon votre goût.

BROCHETTE GOURMET	40.00
--------------------------	--------------

Agneau australien
Boeuf
Poulet

BROCHETTE SEEPARK	41.00
--------------------------	--------------

Boeuf
Veau
Porc

BROCHETTE DE VOLAILLE	41.00
------------------------------	--------------

Poulet
Dinde
Autruche

GARNITURE

Assiette de salades
Riz, pommes frites ou croquettes (au choix)
Différentes sauce maison

Si rien d'autre n'est précisé, nos viandes proviennent de la Suisse.

Tous les prix sont en CHF TVA incluse

SPECIALITES

BA BOU CHI

Fondue Bacchus – Fondue Bourguignonne – Fondue Chinoise

Servie à partir de 2 personnes, à discrétion

p. p. 50.00

Un repas de fête pour tous les sens – raffiné, copieux et merveilleusement diversifié! Nous vous servons trois sortes de fondues de viandes et de poissons avec de riches accompagnements et de délicieuses sauces maisons.

VIANDES

Boeuf

Veau

Poulet

Agneau australien

Autruche

POISSONS

Silure Claresse hollandaise

Saumon norvégien

Crevettes vietnamiennes

GARNITURES

Assiette de salades

Riz, pommes frites ou croquettes (au choix)

Différentes sauce maison

Si rien d'autre n'est précisé, nos viandes et nos poissons proviennent de la Suisse.

Tous les prix sont en CHF TVA incluse

SPECIALITES

CHILI

Nos chilis sont fait avec pommes de terre, poivrons, oignons, céleri, haricots rouges et maïs.

CHILI DE BOEUF 29.50
avec dés fins de filet haute-côte de bœuf suisse

CHILI D'AGNEAU 29.50
avec dés de selle d'agneau de Nouvelle-Zélande

CHILI VEGETARIEN 24.50
avec pois chiches croustillants

GARNITURES
Nachips (chips croquants au maïs)

Assaisonner votre chili à votre goût. Nous vous servons différents épices et sauces maison

Si rien d'autre n'est précisé, nos viandes proviennent de la Suisse

Tous les prix sont en CHF TVA incluse

GOURMET MENU

MEDAILLON DE SAUMON SAUVAGE D'ALASKA ROTI

sur crêpe aux fines herbes
servi avec salades d'automne et raifort à la crème acidulée

La Trémaille AOC

SOUPE A LA CHOUCROUTE A LA CREME

avec cigare de fromage au vin

VARIATION DE BETTERAVES

Risotto, flan et chips aux betteraves

Rosa Mati 2007

SELLE DE CHEVREUIL ECOSSAISE

sur pommes de terre mousseline, parfumée avec haricots tonka
Jus de gibier et légumes d'automne

Ebo Val di Cornia 2008

GOUGELHOF GLACÉ AUX MARRONS

servi avec compote de quetsches

Café / thé

à partir de deux personnes

p. p. 105.00

4 dl de vin, eau minérale et un café ou thé inclus

Si rien d'autre n'est précisé, nos viandes proviennent de Suisse.

Tous les prix sont en CHF TVA incluse