

Carte des mets

Les entrées froides

Salade verte <i>Grünersalat</i>	SFr. 7.50
Le velouté de courge et amaretti <i>Kürbiscremesuppe mit Amaretti</i>	SFr. 10.00
Crottins de chèvre gratinés sur toast Oignons rouges confits et noisettes concassées <i>Gratinierter Ziegenkäse auf Toast, konfierte rote Zwiebeln und zerkleinerte Haselnüsse</i>	SFr. 16.50

Les plats

Le risotto aux senteurs du sud Tomates séchées, câpres, olives vertes, ail <i>Risotto mit getrockneten Tomaten, Kapern, grünen Oliven und Knoblauch</i>	SFr. 21.50
L'entrecôte de bœuf grillée Sauce aux morilles, pommes frites <i>Rindsentrecote vom Grill an Morchelsauce, Pommes frites</i>	SFr. 38.00
Le bowl de poulet au lait de coco Légumes sautés, riz Basmati et oignons frits <i>Bowl mit Hähnchen und Kokosmilch, sautiertes Gemüse, Basmatireis und frittierte Zwiebeln</i>	SFr. 24.50
Le bowl de crevettes au curry vert Légumes sautés, riz Basmati et oignons frits <i>Garnelen-Bowl mit grünem Curry, sautiertes Gemüse und Basmatireis und gritierte Zwiebeln</i>	SFr. 26.00

Nos spécialités de tartare de boeuf / Rindstatar

	180 g	270 g
Le tartare nature le traditionnel / <i>das Traditionnelle</i>	SFr. 29.00	SFr. 39.00
Le tartare du Berger fromage de chèvre, noisettes concassées <i>mit Ziegenkäse und gehackten Haselnüssen</i>	SFr. 32.00	SFr. 45.00
Le tartare à la mode du chef jambon fumé, moutarde en grains et céleri branche <i>mit Räucherschinken, grober Senf und Stangensellerie</i>	SFr. 32.00	SFr. 45.00
Le tartare des Landes dès de foie gras de canard <i>mit Entenleberwürfel</i>	SFr. 40.00	SFr. 54.00
Le tartare d'Alba huile de truffe blanche, jus de citron, persil <i>mit weissem Trüffelöl, Zitronensaft und Petersilie</i>	SFr. 34.00	SFr. 45.50
Le tartare à la Charentaise parfumé au Cognac / <i>mit Cognac parfümiert</i>	SFr. 30.00	SFr. 41.00
Le tartare Aveyronnais roquefort, noix concassées <i>Roquefort und gehackte Nüsse</i>	SFr. 32.00	SFr. 45.00



Le tartare japonais sauce soja, graines de sésame et wasabi <i>mit Sojasauce, Sesamsamen und Wasabi</i>	SFr. 31.00	SFr. 43.00
Le tartare à l'italienne copeaux de parmesan, roquette et tomate cerise <i>Parmesanspäne, Rucola und Kirschtomaten</i>	SFr. 31.00	SFr. 43.00
Le tartare de Provence tomates séchées, pignon de pin et thym <i>getrocknete Tomaten, Pinienkerne und Thymian</i>	SFr. 32.00	SFr. 45.00

Nos spécialités de tartare de poisson / Fischtatar

Le tartare de chair de crabe à la brunoise de légumes <i>Krabbenfleisch mit Gemüsewürfelchen</i>	180 g SFr. 31.00	270 g SFr. 43.00
---	---------------------	---------------------

Le tartare du végétarien / vegetarisches Tatar

Le tartare du Maraîcher courgette, aubergine, tomate et pistaches croquantes <i>Zucchini, Aubergine, Tomate und Pistazien</i>	SFr. 19.00	SFr. 23.00
--	------------	------------

Les desserts

Le crumble à la pomme et biscuit Speculos, glace vanille <i>Apfelcrumble mit Spekulos, Vanilleeis</i>	SFr. 10.00
Le sorbet pomme cidrée et Calvalais <i>Apfelweinsorbet mit Calvalais</i>	SFr. 12.00

Demander la carte des glaces à notre personnel de service.

Si vous souffrez d'intolérance ou allergie, merci de vous adresser à notre personnel.

Nos tartares servis en portion normale (180 g et 270 g)
sont accompagnés de pommes frites et de pain toasté
*als Hauptspeise (180g und 270g) mit Pommes frites
und getoastetem Brot serviert*

Provenance des viandes et poissons

Bœuf: Suisse / Crabe: Canada / Veau : Suisse / Crevettes : Thaïlande / Poulet : Suisse
Rind: Schweiz / Krabben: Kanada / Kalbfleisch : Schweiz / Garnelen : Thailand / Hähnchen : Schweiz

TVA 7.7 % incl.



HOTEL DE LA POSTE