



Hostellerie  
du Pas de l'Ours

## *Les Suggestions*

*Terrine de foie gras de canard laqué à l'Amigne,  
Clémentine et brioche au café fort  
Sfr. 25.-*

*Burratina aux truffes noires du Périgord  
Mini artichauts et jeunes pousses  
Sfr. 28.-*

*Casarecce fraîches maison aux  
Truffes noires du Périgord.  
Sfr. 39.-*

*Dos de cabillaud rôti au jus de carotte parfumé au curry  
Vierge de fenouils et fèves  
Sfr. 42.-*

*Noisettes d'agneau « Nez noir du Valais » snackées aux aromates  
Courgette grillée Caponata  
Sfr. 45.-*

*Tartelette « minute » aux fruits exotiques  
Spuma et sorbet coco  
Sfr. 14.-*

## ***Les Entrées***

***Cœur de sucrine aux herbettes et  
Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »***  
«Sucrine» lettuce heart with herbs and  
Roasted cereals seeds, « Esthi » vinaigrette  
Sfr. 18.-

***Asperges Vertes de Provence, Praliné Amandes et  
Sauce Mousseline  
Cappuccino à la crème de Lard fumé***  
Green Asparagus from Provence, Almond Praline and  
Mousseline Sauce, Cappuccino with Smoked Bacon Cream  
Sfr. 24.-

***Rollmops de saumon « Swiss Alpine » mariné et fumé au  
Bois de genévrier.  
Endives et pomme verte.***  
« Swiss alpine » Salmon rollmops marinated and smoked with  
Juniper wood. Endives and green apple.  
Sfr. 22.-

***Œuf « plus que parfait » de la Ferme d'Icogne aux  
Morilles et choux « nouveau »***  
« Plus que parfait » eggs from the Icogne farm,  
Morels and “new” cabbage.  
Sfr. 26.-

***Tartare de filet de bœuf du Pays « Tradition des Ours »  
Condiment betterave.***  
Local beef filet tartare ,Beetroot condiment.  
Sfr. 24.- Entrée  
Sfr. 44.- Plat servi avec frites fraîches

## ***Les Suites***

***“Fish Finger” de brochet du Lac de Morat à l’Absinthe,  
Citron et genièvre, risotto de cèleri-pomme et épeautre***  
Pike “Fish finger” from Morat Lake with Absinthe,  
Lemon and juniper,  
Celery risotto, and spelt  
Sfr. 34.-

***Confit d’agneau du Valais aux épices orientales,  
Condiment kumquat et panisse***  
Valais lamb confit with oriental spices,  
Kumquat condiment and panisse  
Sfr. 38.-

***Suprême de volaille pochée-rôtie aux parfums de sous-bois,  
jus corsé au verjus de Corin.  
Epinards à la crème et croquettes à l’oignon caramélisé***  
Roast-Poached chicken supreme, fragrances of the undergrowth,  
Strong juice with verjuice from Corin.  
Cream spinach and caramelized onion croquettes.  
Sfr. 39.-

***Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri,  
Condiment échalotte, frites fraîches “Maison” au sel d’épices.***  
Country beef filet with Chimichurri sauce, Shallot condiment,  
Homemade French fries.  
Sfr. 47.-

## ***En Accompagnement***

***Cassolette de légumes de saison à huile d'olive***

***Fleur de sel et ciboulette***

*Seasonal vegetable casserole in olive oil*

*Fleur de sel and chives*

*Sfr. 13.-*

***Frites fraîches "Maison"***

*« Home made » fresh fries*

*Sfr. 13.-*

***Supplément truffes noires Melanosporum (10gr)***

*Melanosporum black truffles supplement (10gr)*

*Sfr. 22.-*

## ***Enfants ( – de 12 ans)***

***Blanc de poulet fermier poché, rôti, jus corsé***

*Roast farm chicken filet, gravy*

*Sfr. 22.-*

***Filet de poisson (selon arrivage),***

***Braisé au jus de barigoule citronné***

*Filet of fresh fish (of the day)*

*Braised with lemon barigoule juice*

*Sfr. 22.-*

## ***Fromage***

***Notre sélection de fromages du Pays,  
Confiture des Vieux Garçons et crackers***

*Our selection of cheeses from Switzerland,*

*"Vieux Garçons" Jam and crackers*

*Sfr. 15.-*

## ***Les Desserts***

***Millefeuille café, vanille au caramel coulant.***

***Lait de poule glacé au leckerli***

*Coffee, Vanilla and flowing caramel Millefeuille.*

*Leckerli iced egnog*

*Sfr. 15.-*

***Craquant de fraises et rhubarbe***

***Mousseline à la Vanille de Bourbon***

*Strawberry and Rhubarb Crisp*

*Bourbon Vanilla Mousseline*

*Sfr. 14.-*

***Cocktail glacé et arrosé au Génépi,***

***Menthe et Granny Smith***

*Iced cocktail drizzled with Génépi,*

*Mint and Granny Smith*

*Sfr. 15.-*

***Sorbets et glaces "Maison" du moment***

*"Home-made" sorbets and ice-creams*

*Sfr. 6.- le pot*