



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Les Suggestions

*Burratina aux truffes noires du Périgord
Mini artichauts et jeunes pousses
Sfr. 32.-*

*Casarecce fraîches maison aux
Truffes noires du Périgord.
Sfr. 45.-*

*Filet de Sandre braisé au jus de carottes parfumé au curry,
Pommes confites et Pomelos.
Sfr. 52.-*

*Noisettes d'agneau « Nez noir du Valais » snackées aux aromates
Courgette grillée Caponata
Sfr. 52.-*

*Entremet chocolat pur Caraïbes 65% caramel et fleur de sel,
Sorbet Passion
Sfr. 16.-*

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. 21.-

***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. 28.-

***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. 26.-

***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. 30.-

***Tartare de filet de bœuf du Pays « Tradition des Ours »
Condiment betterave.***
Local beef filet tartare ,Beetroot condiment.
Sfr. 28.- Entrée
Sfr. 51.- 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. 39.-

***Confit d’agneau du Valais aux épices orientales,
Condiment kumquat et panisse***
Valais lamb confit with oriental spices,
Kumquat condiment and panisse
Sfr. 44.-

***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. 45.-

***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. 55.-

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. 15.-

Frites fraîches "Maison"

« Home made » fresh fries

Sfr. 15.-

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. 25.-

Filet de poisson (selon arrivage),

Braisé au jus de barigoule citronné

Filet of fresh fish (of the day)

Braised with lemon barigoule juice

Sfr. 25.-

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. 17.-

Les Desserts

Millefeuille café, vanille au caramel coulant.

Lait de poule glacé au leckerli

Coffee, Vanilla and flowing caramel Millefeuille.

Leckerli iced egnog

Sfr. 17.-

Craquant de fraises et rhubarbe

Mousseline à la Vanille de Bourbon

Strawberry and Rhubarb Crisp

Bourbon Vanilla Mousseline

Sfr. 16.-

Cocktail glacé et arrosé au Génépi,

Menthe et Granny Smith

Iced cocktail drizzled with Génépi,

Mint and Granny Smith

Sfr. 17.-

Sorbets et glaces "Maison" du moment

"Home-made" sorbets and ice-creams

Sfr. 6.- le pot