



Hostellerie  
du Pas de l'Ours

## *Les Suggestions*

*Sauté de homard et calamaretti aux artichauts « bouquets »,  
Jus d'arêtes parfumé au citron Bergamote  
Sfr. 55.-*

*Tartare de filet de bœuf du Pays,  
Moutarde de fruits rouges, jeunes pousses et  
Radis rouges  
Servi avec frites fraîches « Maison »  
Sfr. 51.-*

## *Les Entrées*

***Cœur de sucrine aux herbettes et  
Graines de céréales torréfiées, Vinaigrette « Esthi »***  
«Sucrine» lettuce heart with herbs and  
Roasted cereals seeds  
Sfr. 21.-

***Vinaigrette d'haricots verts, pois chiche et  
Sot-l'y-laisse croustillants aux pignons grillés***  
Green Bean vinaigrette, chickpea and  
Crispy Sot-l'y-laisse with toasted pine nuts  
Sfr. 26.-

***Gravlax de Palet de Morat, petit pois et  
Cresson de fontaine.***  
Gravlax of "Palet de Morat", peas and  
Watercress,  
Sfr. 29.-

***Ceviche de gamberi rossi, jeunes pousses et chlorophylle  
Foccacia de pomme de terre et caviar de Courgettes grillées***  
Ceviche of gamberi rossi, baby Sprouts and chlorophyll  
Potato foccacia and roasted zucchini caviar  
Sfr. 30.-

***Ravioles de poissons d'eau douce et bisque d'écrevisses à  
l'Herbe des Dragons et gingembre***  
Fresh water fish ravioli and crayfish bisque  
With Dragon grass and ginger  
Sfr. 28.-

## *Les Suites*

***Dos de maigre sauvage braisé au jus de fenouil,  
Pommes nouvelles à la Méditerranéenne***  
Back of wild lean braised with fennel juice,  
Mediterranean style potatoes  
Sfr. 50.-

***Côte de veau du Pays « Dry aged » à la moutarde de  
Fruits rouges, Parmesane d'aubergines***  
"Dry age" veal chop with red fruit mustard  
Eggplant Parmesan  
Sfr. 60.-

***Suprême de Pintadeau poché et rôti aux  
Herbes et fleurs de montagne, polenta et carotte fumée***  
Poached and roasted guinea fowl supreme with  
Herbs and mountain flowers, polenta and smoked carrot  
Sfr. 49.-

***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.-

***Casarecce fraîches Maison sautées aux artichauts,  
Coulis d'aubergines tomate au basilic***  
Fresh home-made casarecce sautéed with artichokes,  
"Basil-tomatoed" eggplant coulis  
Sfr. 38.-

## ***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.16.-*

***Frites fraîches "Maison"***

*« Home made » fresh fries*

*Sfr. 15.-*

## ***Enfants ( – de 12 ans)***

***Blanc de poulet fermier poché, rôti, frites fraîches***

*Roast farm chicken filet, fresh fries*

*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***

***Petit gâteau « chaud-colat »,***

***Chantilly aux bourgeons de sapin et sorbet cacao***

*Small "hot chocolate" cake,*

*Whipped cream with fir buds and cocoa sorbet*

*Sfr. 18.-*

***Cocktail glacé "Abricotine",***

***Poivre sauvage d'Assam***

*Iced Cocktail "Apricotine",*

*Wild Assam Pepper*

*Sfr. 17.-*

***Panna cotta Verveine odorante,***

***Fraises et rhubarbe***

*Panna cotta Scented verbena,*

*Strawberries and rhubarb*

*Sfr. 17.-*

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

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

*Sfr. 6.- le pot*