

Entrées

Petite Grande

Salade verte

5.- 9.-

Salade mêlée

7.- 16.-



Salade Croix-Blanche

13.- 19.-

Salade mêlée, Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP et œuf



Salade paysanne

13.- 19.-

Salade mêlée, jambon de la borne, lardons et sérac poêlés



Soupe de chalet

8.- 13.-

Pommes de terre, cornettes, céleri, poireau, carottes et épinards
Servie avec croûtons et Gruyère AOP

Soupe du jour

7.-



Assiette de lard séché et viande séchée de la Gruyère - 100g

14.-

Assiette de lard séché - 100g

11.-



Assiette de viande séchée de la Gruyère - 100g

19.-



Planchette de fromages de la région

14.-

Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP
Fromage de chèvre et bleu de Grangeneuve
Abricots secs, noix et fruit de saison



Assiette Croix-Blanche

20.-

Jambon de la borne, saucisson, lard fumé,
Gruyère AOP et Vacherin fribourgeois AOP

Mets au Fromage



Fondue moitié-moitié - 250g

Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

20.-



Fondue vacherin - 250g

100% Vacherin Fribourgeois AOP – Bol de lard séché

23.-

La préparation de notre fondue au vacherin peut durer entre 20 et 30 minutes. Un bol de lard vous est offert pour patienter avant de déguster une vraie fondue au Vacherin Fribourgeois non stabilisée

Pour les fondues : panier de pommes de terre 2.-



Raclette - 250g

Pommes de terre, lard séché, petits oignons, cornichons et champignons

23.-



Croûte au fromage à raclette

En supplément : jambon de la borne 5.- / œuf au plat 2.-

17.-



Macaronis de chalet

Oignons, crème et Gruyère AOP

14.-



Macaronis d'alpage

Oignons, crème, jambon de la borne et Gruyère AOP

19.-



Nos spécialités

- une assiette pour une personne -

Cordon bleu du lutteur XXL - 400g

30.-

À choix :



Gruyère AOP

Vacherin fribourgeois AOP

Bleu de Grangeneuve

Servi avec des frites

Trilogie du lutteur XXL - 400g

32.-



Les trois sortes de cordons bleus sur la même assiette !

Gruyère AOP, vacherin fribourgeois AOP et bleu de Grangeneuve

Servie avec des frites

Entrecôte Croix-Blanche

200g 38.-

Servie avec beurre à la provençale maison

300g 48.-

Frites et légumes de saison

400g 58.-

500g 68.-



Viandes



Burger Croix-Blanche

Steak haché 100% bœuf-Vacherin fribourgeois AOP
Ketchup maison, frites

20.-

Burger de poulet

Filet de poulet pané
Sauce tartare, frites

19.-

Roastbeef

Frites, sauce tartare

22.-



Jambon de la borne froid

Frites

22.-



Omelette campagnarde

Jambon de la borne, Gruyère AOP

13.-

Emincé de poulet au curry

Riz créole, pêche, griottes, amandes, oranges
Bananes frites et ananas grillées

25.-

Steak de bœuf 200g

Frites et légumes de saison

29.-

Steak de cheval 200g

Frites et légumes de saison

28.-

Sauces

Poivre vert

Champignons du Gottéron

Beurre café de Paris

Beurre à l'ail

3.-

Produits de la Vallée du Gottéron



Filets de truite du Gottéron

Pommes de terre grenaille et légumes de saison poêlés au beurre

29.-



Truite entière du Gottéron

Recette secrète au beurre poivré et pommes de terre nature

30.-



Croûte aux champignons du Gottéron

Mélange de champignons de saison

22.-

Et d'ailleurs

Filets de perche meunière

Frites et sauce tartare

31.-

Cher client, chère cliente, sur demande, notre Chef de cuisine vous donnera volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Desserts



Fromages de la région

9.-

Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP
Fromage de chèvre et bleu de Grangeneuve
Abricot sec, noix et fruit de saison



Meringues avec crème double de la Gruyère

8.-



Crème brûlée et bricelet

7.-



Tartelette au vin cuit et bricelet

7.-

(15 min d'attente car notre tartelette est faite maison)

Moelleux au chocolat, glace vanille et fruit de saison

12.-

(15 min d'attente car notre moelleux est fait maison)

Coupes et sorbets

Demandez notre carte des glaces !





Provenance de nos viandes

Le cheval provient de suisse à 30% et pour le reste du temps du Canada
Le poisson provient de suisse à l'exception de la perche qui nous vient d'Estonie

Le porc est suisse

Le poulet est suisse

Le bœuf est suisse lui aussi !

**Nous donnons la priorité
aux paysans et éleveurs suisses**