LE GRÜTLI
CAFÉ-RESTAURANT

Menu de décembre

# Entrées

**Soupe du jour** *13.-*

**Terrine de foie gras maison** *22.-*
sur un lit de salade

## Menu dégustation 1
*49.-*

**Planchette Grütli**
jambon, viande séchée, pâté, fromage

**Fondue au fromage**
moitié-moitié accompagnée de pommes de terre, pain, petits oignons et cornichons

200 g par personne

**Dessert**
Meringues et double crème de la Gruyère

## Menu dégustation 2
*49.-*

**Planchette Grütli**
jambon, viande séchée, pâté, fromage

**Croûte au fromage**
pain grillé, fromage fondu, œuf, vin blanc, petits oignons et cornichons

**Dessert**
Meringues et double crème de la Gruyère

# Spécialités

**Planchette Grütli** *28.- / 49.- / 59.-*
jambon, viande séchée, pâté, fromage

**Fondue au fromage 200 g / 300 g** *26.- / 39.-*
moitié-moitié accompagnée de pommes de terre, pain, petits oignons et cornichons

# Desserts

Crème brûlée maison *9.-*

Meringues et double crème de la Gruyère *12.-*

Tiramisu maison *10.-*

Griottes au kirsch et glace à la vanille *12.-*

# Boissons des fêtes

Vin chaud *5.50*

Thé de Noël *4.50*

**Nous informons notre clientèle que, pour garantir le bon fonctionnement de notre service et en raison du nombre limité de places, nos plats et menus sont conçus pour une personne.**

Provenances : Porc (Suisse), Viande séchée (Suisse)
Fromage (Suisse), Pain (Suisse)

Payement par carte de crédit (minimum 10 CHF)
Nos prix sont affichés en francs suisses (CHF)
TVA comprise

**Réservations : 079 239 14 45 / 021 963 42 65**

LE GRÜTLI
CAFÉ-RESTAURANT

December menu

# Starters

**Soup of the Day** *13.-*

**Homemade Foie Gras Terrine** *22.-*
on a bed of lettuce

## Tasting Menu 1
*49.-*

**Grütli Platter**
Ham, dried meat, pâté and cheese

**Cheese Fondue**
Vacherin / Gruyère, served with potatoes, bread, small onions and gherkins

200 g per person

**Dessert**
Meringues with Gruyère Double Cream

## Tasting Menu 2
*49.-*

**Grütli Platter**
Ham, dried meat, pâté and cheese

**Cheese on Toast**
Toasted bread, melted cheese, egg, white wine, small onions and gherkins

**Dessert**
Meringues with Gruyère Double Cream

# Specialties

**Grütli Platter** *28.- / 49.- / 59.-*
Ham, dried meat, pâté and cheese

**Cheese Fondue 200 g / 300 g** *26.- / 39.-*
Vacherin / Gruyère, served with potatoes, bread, small onions and gherkins

# Desserts

Homemade Crème Brûlée *9.-*

Meringues with Gruyère Double Cream *12.-*

Homemade Tiramisu *10.-*

Cherries with Kirsch and Vanilla Ice Cream *12.-*

# Christmas drinks

Mulled Wine *5.50*

Christmas Tea *4.50*

**Please note that, to ensure smooth service and because seating is limited, our dishes and set menus are intended for one person.**

Origins: Pork (Switzerland), Dried meat (Switzerland)
Cheese (Switzerland), Bread (Switzerland)

Payment by credit card (minimum 10 CHF)
Our prices are displayed in Swiss francs (CHF)
VAT included

**Reservations: 079 239 14 45 / 021 963 42 65**