

Nos menus de fêtes...

dès 8 personnes

... à l'Hôtel de l'Aigle

... au Café des Mines



Les fondues

Fondue chinoise

Viande de bœuf et de buffle de la région
Bouillon de légumes
Riz et pommes frites
Sauces maison et salades
CHF 39.00

Fondue vigneronne

Viande de bœuf et de buffle de la région
Bouillon au vin rouge
Riz et pommes frites
Sauces maison et salades
CHF 39.00

Le Gourmet

Carpaccio de bufflonne et sa tomme
Consommé au fumet de morilles
Filet de bœuf Wellington
Panier des champs
Garniture de légumes
Soufflé glacé à la cerisette de Môtiers
CHF 76.00

Le Croustillant

Mini pâté et sa sauce pistache
Tranché d'entrecôte double de bœuf
Sauce au Pinot noir
Pommes country
Garniture de légumes
Forêt blanche
CHF 61.00

Le Mignon

Salade mêlée de saison
Filet mignon de porc en croûte
Sauce au Pinot noir
Riz aux légumes
Panna cotta et coulis de fruits rouges
CHF 48.00

La Sainte-Barbe

Salade mêlée
Jambon cuit dans l'asphalte
Gratin dauphinois
Haricots verts
Parfait glacé à l'absinthe
CHF 36.00



Le fourneau

Crème de courge cuite sur le fourneau
Saucisson neuchâtelois
cuit dans la braise
Rösti
Sèche au beurre cuite dans le fourneau
CHF 39.00

Les fondues

Fondue au fromage
CHF 23.00
Fondue au Mauler
CHF 25.00

Festival de fondues

Déplacez-vous entre de tables hautes
et dégustez différentes fondues
à votre guise :

- fondue à la tomate
- fondue aux bolets
- fondue au vin mousseux Mauler
- fondue à l'échalote et aux fines herbes
- fondue au fromage de chèvre

CHF 25.00