

## **QUAND LA SUISSE RENCONTRE LA SALADE**

### *Salade de Rampon*

*avec rosettes de Tête de Moine, tomates cerise, croûtons de pain, crudités de saison*

### *Tomme Vaudoise*

*Panée et gratinée au four accompagnée de sa salade de mesclun et crudités de saison*

### *Copeaux d'Étivaz AOP*

*Oignons doux et croûtons de pain pour accompagner les Mescluns*

### *Cervelas grillé*

*Sur salade d'abricots et poivrons sans oublier les Mescluns*

### *Salade verte*

*Avec pain toasté, fromage de brebis panné, rôti et oignons doux*

## **LES ARDOISES**

### *La fameuse ardoise valaisanne - Entrée*

*Viandes séchées du Valais, jambon cru, lard gras, Gruyère AOP, oignons blancs, cornichons fins et son pain de seigle AOP*

### *La fameuse ardoise valaisanne - Portion*

*Viandes séchées du Valais, jambon cru, lard gras, Gruyère AOP, oignons blancs, cornichons fins et son pain de seigle AOP*

### *Ardoise de viande séchée du Valais - Entrée*

*Viande de bœuf séchée à laquelle on a ajouté du sel, des herbes des Alpes et des épices*

### *Ardoise de viande séchée du Valais – Portion*

*Viande de bœuf séchée à laquelle on a ajouté du sel, des herbes des Alpes et des épices*

### *Assiette de charcuterie de tradition suisse*

*Saucisson sec, jambon cru, lard gras, oignons, cornichons fins*

## **POUR UNE PETITE FAIM**

### *Tarte aux lardons Tradiswiss*

### *Pour se réchauffer La soupe Baloise*

### *Bouquet de rosettes de tête de moine ( 6-8 pièces )*

## **QUAND LE FROMAGE RIME AVEC PARTAGE**

*Fondue Tradiswiss moitié-moitié*

*Fondue à la tomate*

*Croûte au fromage*

*Croûte au fromage pour les gourmands (traditionnelle plus jambon blanc et œuf)*

*Croûte aux champignons (traditionnelle et champignons de saison)*

*Vacherin Mont d'Or AOP*

*Macaroni d'alpage*

*Raclette traditionnelle suisse pommes de terre, cornichons et oignons blanc*

*Raclette accompagné de charcuterie*

*Saucisson Vaudois accompagné de pomme de terre vapeur, poireaux et oignons confits*

*TRADISWISS burger une manière de revisiter le cervelas suisse*

## **LES RÖSTI TRADISWISS**

*Rösti nature ou accompagnée de fromage AOP de votre choix*

*Rösti bernois, Rösti, lard sec, oignons, œuf*

*Rösti Valaisan, Rösti, lard sec, fromage à raclette gratiné*

*Rösti vaudois, Rösti, Saucisson Vaudois, poireaux*

*Rösti du potager, Rösti, légumes de saison*

## **LES DOUCEURS TRADISWISS**

*Meringues et crème double, les délices du palais*

*Tarte à la raisinée*

*Carac*

*Mousse à l'Ovomaltine*

*Fondue au chocolat*

*Tarte à la crème*