

Restaurant
du camping
La Cibourg



**NOS METS AU
FROMAGE**

Fondue 3 fromages 22.00 chf
AOP Bio 200g

Fondue « Spielhofer » à 21.00 chf
la Tête de moine 200g

Fondue flambée au 25.00 chf
Whisky



**PLATS
PRINCIPAUX**

Assiette de jambon de 21.00 chf
campagne froid et sauce
tartare

Assiette de roastbeef de la 24.00 chf
région et sauce tartare

Assiette végétarienne du 21.00 chf
moment

Steak de bœuf de la région 27.50 chf
et beurre maison 180g.

Steak de cheval 25.50 chf
et beurre maison 180g.

Mignon de porc du pays 33.00 chf
et sa sauce morilles 180g.

Sauces au choix :

Sauce Chimichurri (froide) CHF 3.-

Sauce morilles CHF 8.-

Les plats principaux sont servis avec une
salade mêlée en entrée.
Garniture au choix : pommes frites, pâtes ou riz

Moyens de paiement : espèces, carte maestro, Visa et MasterCard –TVA de 8.1% incluse

Déclaration sur les origines et les allergènes

Origine des viandes :

Bœuf, porc, poulet : viande exclusivement Suisse

Canard : selon arrivage, indication sur ardoise

Cheval : selon arrivage, indication sur ardoise

Crevettes : Viêtnam (aquaculture)

Poisson : selon arrivage, indication sur ardoise

Chasse : selon arrivage, indication sur ardoise

Jambon cru de la Forêt Noire : Allemagne

Pain et produits de boulangerie : Suisse

Nous nous efforçons de choisir le maximum de nos produits auprès d'artisans locaux et d'origine suisse. Ceci vaut également pour les produits de laiterie et d'épicerie ainsi que les fruits et légumes. Nous nous tenons à votre disposition pour tout complément d'information au sujet de l'origine de nos produits.

Allergènes :

„Cher client,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. Votre hôte“

Malgré toute notre attention, nous ne pouvons pas garantir à 100% l'absence d'un éventuel allergène. Voici une liste non exhaustive d'allergènes fréquents :

- Céréales contenant du gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poisson
- Arachides
- Graines de soja
- Lupins
- Lait et lactose
- Fruits à coques (noix, fraises)
- Céleri
- Moutarde
- Graines de sésame
- Mollusques
- Anhydride sulfureux et sulfites

Moyens de paiement : espèces, carte maestro, Visa et MasterCard –TVA de 8.1% incluse

Restaurant du camping La Cibourg



Julio Alves & Yves Reuteler

Horaires

Dimanche, lundi mercredi et jeudi
9h00 à 22h

Vendredi et samedi
9h00 à 23h

Fermé le mardi

Petits déjeuners de 8h30 à 10h

MENU

ENTRÉES

Salade mêlée en saladier 7.00 chf

Assiette apéro 17.00 chf
Avec jambon cru de la Forêt Noire
et fromage du pays

Croûte aux morilles
Demi-portion 21.00 chf
Portion entière 27.00 chf

PLATS D'ÉTÉ

Salade paysanne avec
jambon œuf et fromage 19.00 chf

Salade aux fruits et aux
crevettes 19.00 chf

Le bœuf « Henri Piccot » 29.00 chf
Bœuf régional cru coupé au
couteau et assaisonné 180g
Servi avec salade mêlée et
Tortilla chips

Restaurant
du camping
La Cibourg



POUR LES PETITS

Portion de frites 6.00 chf

Nuggets de filet de poulet 11.00 chf
pané et frites

Jambon de campagne 14.00 chf
et ses frites

Mini steak de bœuf 19.50 chf
au beurre maison 100g.

Le jambon et le mini steak sont
accompagnés d'une salade en
entrée