

NOTRE CARTE DE SAISON

entrée

plat

Pour commencer et petites faims :

Salade verte

Grüner Salat
Green salad



8.--

Salade composée selon l'inspiration

gemischter Salat
Mixed salad



12.--

Beignets de Vinzel, salade verte

Käsekräpfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat
Cheese fritters Vinzel style, green salad

19.--

26.--

Velouté de légumes du marché

Gemüsecremesuppe des Tages
Vegetable cream soup of the day



12. --

Gaspacho d'asperges vertes, chantilly fumée et copeaux de foie gras

Grüner Spargel Gaspacho mit geräucherter Schlagsahne und Gänseleber Hobel
Green asparagus gazpacho, smoked whipped cream and foie gras shavings



17. --

Foie gras de canard au naturel et sa brioche, compote de rhubarbe aux épices

Entenleber und mit Brioche, gewürztes Rhabarberkompott
Duck foie gras and its rhubarb compote with spices

27.--

Feuilleté d'asperges vertes et morilles, sauce hollandaise

Blätterteig mit grünem Spargel und Morcheln, Sauce Hollandaise
Green asparagus and morels in puff pastry and sauce Hollandaise

20. --

Noix de Saint-Jacques « juste snackées » aux fruits de la passion, salade thaï

Kurz sautierte Jakobsmuscheln an Passionsfrucht, thailändischer Salat
Pan fried Scallops with passion fruit, Thai salad



22. --

Terrine de foie de volaille aux morilles

Geflügelterrinen mit Morcheln
Terrine of poultry liver with morels

22. --



Sans gluten



Sans lactose

entrée plat

Les asperges :

Asperges blanches, sauce hollandaise, mayonnaise maison, vinaigrette	24.--	35.--
Weisser Spargel aus dem Wallis, Sauce Hollandaise, hausgemachte Mayonnaise, Vinaigrette White asparagus from Valais, sauce hollandaise, home-made mayonnaise, vinaigrette avec jambon Grand Cru de Penthaz – mit Schinken aus Penthaz – with raw ham from Penthaz		+ 6.-

Du boucher et de l'éleveur :

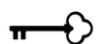
Filet de bœuf « Black Angus » aux échalotes confites et vin rouge, pommes darphin	52.--
Rinderfilet „Black Angus“ mit kandierten Schalotten und Rotwein, Darphin-Kartoffeln Black Angus beef tenderloins with candied shallots and red wine, darphin potatoes	 
Suprême de volaille pochée, velouté de foie gras à l'ail doux et ses légumes du pot	38.--
Pochierte Bauernhähnchenbrust, Foie gras-Velouté mit mildem Knoblauch und Topfgemüse Farmer chicken breast poached, velouté of foie gras and sweet garlic, boiled vegetables	
Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toast brioché	38.--
Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites Beef tartar flavoured according to your taste with toast and French fries	 
Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison	46.--
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse Sliced veal with cream sauce, rösti and seasonal vegetables	
Sauté minute de filet mignon d'agneau d'Irlande à l'ail des ours deux mousselines, pommes de terre et petits pois	48.--
Kurz sautiertes irisches Lammfilet mit Bärlauch, zweierlei Mousseline, Kartoffeln und Erbsen Minute stir-fry of Irish lamb tenderloins with wild garlic, two mousselines, potatoes and peas	



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Du poissonnier et du pêcheur :

Filets de perche du Lötschberg, meunière ou au beurre blanc citronné, pommes frites ou pommes nature

Eglifilets aus Lötschberg nach Müllerinnenart oder an zitronierter Buttersauce, Pommes Frites oder Salzkartoffeln, Gemüsepfanne

Filets of perch from Lötschberg meuniere or light lemon cream sauce, French fries or boiled potatoes, vegetables of the day



43.-

Filet d'omble de Bremgarten aux agrumes et cresson, riz pilaf au gingembre

Saiblingfilet aus Bremgarten mit Zitrusfrüchten und Brunnenkresse, Reis mit Ingwer

Char filets from Bremgarten with citrus and watercress, rice pilaf with ginger



40.--

Blanquette de joue de lotte à l'ail des ours, pommes nature

Seeteufel Ragout mit Bärlauch, Salzkartoffeln

Blanquette of monkfish cheek with wild garlic and boiled potatoes



38.--

Arrivage du pêcheur et sa garniture

Tagesfisch mit Beilagen

Fresh catch of the day (Fish) and garnish

selon arrivage

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de légumes printaniers

Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

Emincé de veau à la crème avec pommes frites et légumes de saison

Kalbgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Sliced veal with cream sauce, pommes frites and seasonal vegetables



19.--

Ravioli à la sauce tomate

Ravioli mit Tomatensauce

Ravioli with tomato sauce



16.--

Boeuf : Suisse

Veau : Suisse

Volaille : Suisse

Agneau : Pays de Galles

Poissons : Suisse, France

Fruits de mer : France

Nos collaborateurs au restaurant se tiennent à votre disposition pour toute question concernant les allergies et les différentes intolérances




Sans gluten



Sans lactose

Pour les becs à bonbons :

<i>Moelleux au chocolat noir et sa glace vanille</i> (15 minutes)	15. --
Warmer Schokoladenkuchen und seine Vanille Glace Warm chocolate cake with vanilla ice cream	
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i>	13. --
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille  Crème brûlée with Bourbon vanilla	
<i>Le Saint-Honoré</i> - Mousse tonka, rhubarbe confite à la grenadine et son croquant caramel	14 --
Tonkabohnen Mousse, kandierter Rhabarber mit Grenadine und Karamellkrokant Tonka beans mousse, candied rhubarb and croquant caramel	
<i>L'Entremets</i> - Ganache chocolat intense, pistache et son croustillant, grains de cacao torréfié	14.--
Schokoladenganache mit Pistazien und seinem Krokant, geröstetem Kakao Chocolate ganache and pistachio croquant, roasted cocoa beans.	
<i>La Pavlova</i>	13.--
Crème légère vanille, fraises rafraichies au citron vert, meringue Leichte Vanillecrème mit Erdbeeren an Limettenjus, Meringue Light Vanilla cream, strawberries with lime, meringu	
<i>Tarte Tatin</i>	8. --
Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream	+ 2. --
<i>Tarte ou gâteau du jour</i>	7. --
Kuchen und Torte nach Tagesangebot Daily choice of cake and tart	
<i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i>	9.-- / 16.--
Käse als Nachspeise oder Portion Cheese dessert or cheese portion	

Chef de cuisine
Christophe Albiero

Maître d'hôtel
Denis Ritter

TVA .7.7% incl. inkl. 7.7% MwSt. incl. 7.7% VAT



Sans gluten



Sans lactose