




# NOTRE CARTE DE SAISON

*entrée* *plat*

## *Pour commencer et petites faims :*

<b><i>Salade verte</i></b> Grüner Salat Green salad		8.--	
<b><i>Salade composée selon l'inspiration</i></b> Gemischter Salat Mixed salad	 	12.--	
<b><i>Beignets de Vinzel, salade verte</i></b> Käsekrapfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat Cheese fritters Vinzel style, green salad		19.--	26.--
<b><i>Velouté de butternut et pommes Granny Smith</i></b> Butternuss Kürbiss Cremesuppe mit Granny Smith Apfel Butternut creamsoup with Granny Smith Appel		15.--	
<b><i>Pressé de foie gras aux truffes d'automne, chutney de figes et piments doux</i></b> Entenleber Terrine mit Herbst Trüffel und Feigen chutney Duck foie gras with fall Truffle and chutney of figs.		28.--	
<b><i>Ravioli ouvert aux bolets et foie gras poêlé, jus corsé au balsamique blanc aromatisé</i></b> Offene Ravioli mit Steinpilzen und gebratene Entenleber, Balsamico Sauce. Open Ravioli with porcini mushrooms and pan-fried Duck liver, Balsamic sauce.		28.--	
<b><i>Terrine de chevreuil au Guanciaie</i></b> Hirsch Terrine mit Guanciaie. Deer Terrine with Guanciaie.		22.--	
<b><i>Ardoise Mont-Blanc (jambon cru artisanal, viande séchée des Grisons, tomme de bufflonne de Gollion et du Lac Noir)</i></b> Kalte platte Mt.Blanc. (rohschinken, Bundnerfleisch, und Tomme von Gollion) Cold platter Mt.Blanc. (raw ham, dried meat, and tomme from Gollion).		25.--	



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

## ***Coin des juniors jusqu'à 12 ans :***

***Tous nos plats sont proposés en demi-portion***

Alle unsere Gerichte sind als Kinderportion verfügbar.

All our dishes can be served as Kids portions.

**19.--**

## ***Du boucher et de l'éleveur :***

***Filet de bœuf façon Rossini, légumes du primeur***

Rinderfilet gebraten nach Rossini Art, Tages Gemüse.

Pan fried Beef filet Rossini style, vegetables of the day.



**55. --**

***Suprême de volaille du Pays aux morilles, spaghettis frais et légumes variés***

Bauernhähnchenbrust mit Morchel Sauce, frische Spaghetti und Tages Gemüse.

Farmer chicken breast with Morel sauce, fresh spaghettis and vegetables of the day.



**38. --**

***Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toast briochés***

Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites

Beef tartar flavoured according to your taste with toast and French fries



**38.--**

***Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison***

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse

Sliced veal with cream sauce, rösti and seasonal vegetables



**46.--**

***Civet de chamois façon « Grand-mère » et ses garnitures automnales***

Gämsepeffer Grossmutter Art und Herbst beilagen

Chamois stew Grandmother style with fall garnish.

**40.--**

***Poitrine de sanglier laquée au sirop d'érables et ses garnitures automnales***

Wildschwein Brust laquiert mit Ahornsirup und Herbst beilagen.

Boar breast glazed with Maple syrup and fall garnish.

**39.--**

***Noisettes de chevreuil grillées, verjus et ses garnitures automnales***

Gegrillte Hirsch Nüsschen mit Verjus, Herbst beilagen.

Grilled Venison filet with Verjus, fall garnish.

**55.--**

***Selle de chevreuil en 2 services et ses garnitures automnales (min. 2 personnes)***

Rehrücken in 2 Service und Herbst beilagen.

Venison saddle in 2 service with fall garnish.

**67.--**



Sans gluten



Sans lactose

## *Du poissonnier et du pêcheur :*

### *Filets de perche de Tropenhäus Frutigen, meunière ou au beurre blanc citronné, légumes de saison*



43.--

Eglifilets aus *Tropenhäus Frutigen* nach Müllerinnenart oder an zitronierter Buttersauce, Gemüsepfanne  
Filets of perch from *Tropenhäus Frutigen* meuniere or light lemon cream sauce, vegetables of the day

### *Filets de perche du Lac Léman (pêcherie de Loni Tolochenaz), meunière ou au beurre blanc citronné, légumes de saison*



50.--

Eglifilets vom Lac Léman nach Müllerinnenart oder an Zitronen Buttersauce, Gemüsepfanne.  
Filets of perch from Lake Léman meuniere or light lemon butter sauce, vegetables of the day.

### *Filet de féra du lac Léman snacké, mousseline de topinambour*

41.--

Felchen Filet vom Lac Léman gegrillt, Topinambur mousseline.  
Grilled White fish from Lake Léman, Jerusalem artichoke mousseline.



### *Médallions de lotte parfumés aux agrumes en nage de Pata Negra, perles de butternut*

46.--

Seeteufel Medaillons mit Zitrusfrüchten und Pata Negra, Butternuss.  
Monkfish medallions with citrus fruits and Pata Negra, Butternut.

Tous nos plats sont accompagnés à choix de riz, spaghetti frais, pommes nature, pommes écrasées ou pommes frites

Boeuf : Suisse  
Veau : Suisse  
Volaille : Suisse  
Chamois : Europe  
Chevreuil : Suisse, Autriche  
Sanglier : Autriche

Perches : Suisse  
Féra : Suisse  
Lotte : 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 :*

<b><i>Moelleux au chocolat noir et sa glace vanille</i></b> (15 minutes)	15. --
Warmer Schokoladenkuchen und seine Vanille Glace Warm chocolate cake with vanilla ice cream	
<b><i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i></b>	13. --
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille  Crème brûlée with Bourbon vanilla	
<b><i>Paris-Brest</i></b> – Sorbet maison orange amère, coulis praliné et tuiles à la mandarine	13 --
-Hausgemachtes Orangen Sorbet, coulis praliné und Mandarinen splitter. - Home made Orange sherbet, coulis praline and Tangerine pieces.	
<b><i>Le Mont-Blanc</i></b> – Mousse au vinaigre balsamique de 8 ans d'âge, marrons confits et vermicelles	14.--
- Balsamico mousse, kandierte Kastanien und Kastanien Vermicelle. - Balsamico mousse, candied Chestnuts and Chestnut vermicelle.	
<b><i>Salade de fruits frais</i></b>	12.--
Frischer Frucht salat.   Fresh fruit salad.	
<b><i>Tarte Tatin</i></b>	8. --
Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream	+ 2. --
<b><i>Tarte ou gâteau du jour</i></b>	7. --
Kuchen und Torte nach Tagesangebot Daily choice of cake and tart	
<b><i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i></b>	9.-- / 16.--
Käse als Nachspeise oder Portion Cheese dessert or cheese portion	

Chef de cuisine  
Sharat Rajan

Maître d'hôtel  
Denis Ritter

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



Sans gluten



Sans lactose