

# NOTRE CARTE DE SAISON

entrée plat

## *Pour commencer et petites faims :*

<b>Salade verte</b> - Grüner Salat - Green salad	 	8.--	
<b>Salade composée selon l'inspiration</b> - Gemischter Salat - Mixed salad	 	12.--	
<b>Beignets de Vinzel, salade verte</b> Käsekräpfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat Cheese fritters Vinzel style, green salad		19.--	26.--
<b>Velouté de panais et croutons à l'ail</b> Pastinaken Velouté und Knoblauchcroutons Parsnips velouté and garlic croutons		15.--	
<b>Pressé de foie gras au Sauternes, chutney de clémentines</b> Gepresste Gänseleber mit Sauternes, Clementinen-Chutney Pressed foie gras with Sauternes, clementine chutney		28.--	
<b>Ardoise Mont-Blanc (jambon cru artisanal, viande séchée des Grisons, Saucisson sec de bufflonne de Gollion et Fromage du Lac Noir)</b> Kalte platte Mt.Blanc. (Rohschincken, Bundnerfleisch, Trockenwurst und Käse) Cold platter Mt.Blanc. (Raw ham, dried meat, dried sausage and cheese)		25.--	

## *De l'écailler :*

<b>Huitres Marennes d'Oléron N°3,</b>	1 pce	4.50
<b>Huitre Belon de Bretagne N°2</b>	1 pce	5.50
<b>Huitre spéciale Gillardeau N°2</b>	1 pce	7.50
<b>Plateau dégustation</b> Assortiment de 12 huitres, 4 Marennes d'Oléron, 4 Gillardeau, 4 Belon de Bretagne		62.--

Nos huitres sont accompagnées de vinaigrette à l'échalote et de pain de seigle



Sans gluten



Sans lactose

## *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 toasts 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*

Kalbsgeschneitzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse

Sliced veal with cream sauce, rösti and seasonal vegetables



46.--

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



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

## *Du poissonnier et du pêcheur :*

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

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.



50.--

### *Filet de féra du lac Léman snacké, poireaux grillés, vinaigrette*

Felchen Filet vom Genfer See gebraten, gegrillter Lauch und Vinaigrette.  
White fish from Geneva lake, grilled leeks and vinaigrette.



41.--

### *Arrivage du pêcheur*

Tagesfisch mit Beilagen  
Fresh catch of the day (Fish) and garnish

*selon arrivage*

## *Bien-être et vegan :*

### *Raviolis maison au tofu et épices, sauce coco-tomate, petits légumes du primeur*

Hausgemachte Ravioli mit Tofu und Gewürzen, Kokos-Tomatensauce, Babygemüse  
Homemade ravioli with tofu and spices, coconut-tomato sauce, baby vegetables



28.--

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

Bœuf : Suisse  
Veau : Suisse  
Volaille : Suisse

Perches : Suisse  
Féra : Suisse

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>Soufflé à l'absinthe et sa glace pistache maison</i></b>	14. --
Absinthsoufflé und hausgemachtes Pistazieneis Absinthe soufflé and homemade pistachio ice cream	
<b><i>Finger de ganache chocolat, croquant au grué de cacao, noix de Macadamia et sa glace caramel</i></b>	13.--
Schokoladenganache, knuspriger Kakaokranich, Macadamianüsse und Karamelleis Finger of chocolate ganache, crunchy cocoa crane, Macadamia nuts and caramel ice cream	
<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