

# 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**

Käsekrapfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat

Cheese fritters Vinzel style, green salad

19.--

26.--

**Velouté d'artichaut à l'ail noir de Morges, focaccia toastée**

Artischockencremesuppe mit schwarzem Knoblauch von Morges, geröstete Focaccia

Artichoke cream soup with black garlic from Morges, toasted focaccia



16.--

**Asperges vertes de Cavaillon glacées aux agrumes, crème de vieux parmesan  
oeufs de saumon royal**

Glasierte grüne Cavaillon-Spargeln mit Zitrusfrüchten, Parmesan Cremesauce, Königslachseier

Green Asparagus from Cavaillon with citrus fruits, parmesan cream salmon eggs

24.--

**Terrine de volaille gourmande aux morilles, pickles de légumes**

Geflügelterriner mit Morcheln, Essiggemüse

Poultry terrine with morels, vegetable pickles

27.--

**Ardoise Mont-Blanc (jambon cru artisanal, viande séchée des Grisons,  
saucisson sec de bufflonne de Gollion et fromage huit fleurs de Säntis)**

Kalte platte Mt.Blanc. (Rohschinken, Bündner-Fleisch, Trockenwurst und Käse)

Cold platter Mt.Blanc. (Raw ham, dried meat, dried sausage, and cheese)



25.--

## *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.--



Sans gluten



Sans lactose

ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

## *Du boucher et de l'éleveur :*

- Filet de bœuf poêlé au cacao amer, légumes du primeur*** 55.--  
Gebratenes Rinderfilet mit Bitterkakao, Tagesgemüse  
Pan fried beef filet with bitter cocoa, vegetables of the day 
- Suprême de volaille du Pays aux morilles, spaghettis frais et légumes variés*** 38.--  
Bauernhähnchenbrust mit Morchel Sauce, frische Spaghetti und Tagesgemüse  
Farmer chicken breast with Morel sauce, fresh spaghettis, and vegetables of the day
- Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toasts briochés*** 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 

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*

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



50.--

### *Filet d'omble de Chamby snacké, mousseline d'artichaut*

Gebratene Saiblingsfilets von Chamby, Artischocken-Mousseline  
Snacked char filet from Chamby, artichoke mousseline



41.--

### *Arrivage du pêcheur*

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

*selon arrivage*

## *Bien-être et vegan :*

### *Falafel maison sauce tahini, petits légumes du primeur et salade verte*

Hausgemachte Falafel Tahinisauce, Tagesgemüse und Grüner Salat.



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  
Omble : 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 (15 minutes)</i></b>	<b>15.--</b>
Warmer Schokoladenkuchen und seine Vanille Glace Warm chocolate cake with vanilla ice cream	
<b><i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i></b>	<b>13.--</b>
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille  Crème brûlée with Bourbon vanilla	
<b><i>Le Macaron (fruits rouges, coulis cuit en bocaux)</i></b>	<b>14.--</b>
Macaron (rote Früchte und Coulis) Macaron (red fruits and coulis)	
<b><i>Soufflé glacé à la vanille, compotée de rhubarbe à la grenadine et son crousti-crumble pétillant</i></b>	<b>13.--</b>
Vanille-Eis-Soufflé, Rhabarberkompott mit Grenadine und Crumble Iced Soufflé Vanilla, rhubarb compote and crumble.	
<b><i>Salade de fruits frais</i></b>	<b>12.--</b>
Frischer Fruchtsalat   Fresh fruit salad.	
<b><i>Tarte Tatin</i></b>	<b>8.--</b>
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>	<b>7.--</b>
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>	<b>9.--/ 16.--</b>
Käse als Nachspeise oder Portion Cheese dessert or cheese portion	

Chef de cuisine  
Sharat Rajan

Maitre d'hôtel  
Denis Ritter

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



Sans gluten



Sans lactose