

# 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.--

**Gaspacho de tomates, crumble de pain**

Tomatoes gazpacho, bread crumble  
Tomaten-Gaspacho, Streuselbrot



16.--

**Ceviche de thon rouge, leche de tigre aux épices**

Red tuna ceviche, leche de tigre with spices  
Roter Thunfisch-Ceviche, leche de tigre mit Gewürzen



25.--

**Ardoise Mont-Blanc (jambon cru artisanal, viande séchée des Grisons,**

**saucisson sec de bufflonne de Gollion et fromage de chèvre aux abricots de Sântis )** 25.--

Kalte platte Mt.Blanc. (Rohschinken, Bündner-Fleisch, Trockenwurst und Käse)  
Cold platter Mt.Blanc. (Raw ham, dried meat, dried sausage, and cheese)



## *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.--

## *Bien-être et vegan :*

**Lentilles corail braisées aux épices, steak de chou-fleur grillé et sauce noix de cajou**

Geschmorte Korallenlinsen mit Gewürzen, gegrilltes Blumenkohlsteak und Cashew-nuss-sauce  
Braised coral lentils with spices, grilled cauliflower steak and cashew nuts sauce.



28.--



Sans gluten





Sans lactose

## *Du boucher et de l'éleveur :*

- Filet de bœuf poêlé, beurre maison, légumes du primeur***  **55.--**  
Pan-fried beef fillet, homemade butter, fresh vegetables  
Gebratenes Rinderfilet, hausgemachte Butter, frische Gemüse
- 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

## *Du poissonnier et du pêcheur :*

- Filets de perche du Lac Léman (pêcherie de Loni Tolochenaz), meunière ou au beurre blanc citronné, légumes de saison***  **50.--**  
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
- Pavé de sandre (AlpenZander) à la plancha, mousseline de céleri***  **45.--**  
Zander Steack (AlpenZander) à la Plancha, Selleriemousseline  
Pike-perch (AlpenZander) à la plancha, celery mousseline

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  
Sandre : Suisse  
Thon : FAO 71






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>Mousse et sorbet basilic croquant sucré et son gaspacho de fruits rouges</i></b>	<b>14.--</b>
Süßes, knuspriges Basilikumousse und Sorbet und Gaspacho aus roten Früchten Sweet crunchy basil mousse and sorbet and red fruits gazpacho	
<b><i>Minestrone de pêche rafraichissante à la menthe et espuma d'abricots et sorbet</i></b>	<b>13.--</b>
Erfrischende Pfirsich-Minestrone mit Minz- und Aprikosenschaum und Sorbet Refreshing peach minestrone with mint and apricot foam and sorbet	
<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	

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

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



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT