

NOTRE CARTE DE SAISON

Pour commencer...

entrée plat

Salade de feuilles de chêne

Eichenblattsalat
Oak-leaf salad



8.--

Mesclun de jeunes pousses composé selon l'inspiration

Mesclun-junger Sprossensalat je nach Inspiration
Mixed baby-leafs salad



12.--

Beignets de Vinzel façon Mont-Blanc, feuille de chêne

Käsekrapfen nach Mont-Blanc Vinzel-Art,
Eichenblattsalat
Cheese fritters Vinzel Mont-Blanc style,
oak-leaf salad

19.-- 26.--

Velouté d'asperges blanches du Seeland parfumé à la livèche, croûtons de pain de campagne au pistou d'ail des ours

Weisse Spargelsamtsuppe aus Seeland mit
Liebstöckel gewürzt, Landbrot-Croutons
mit Pistou und wilder Bärlauch
White asparagus soup from Zealand
Lovage-flavoured, country-style bread croutons
with pistou and wild garlic

20.--

Carpaccio de veau comme un vitello stracciatella, basilic, citron et piment doux

Carpaccio Kalbfleisch wie Vitello Stracciatella,
Basilikum, Zitrone und süßen Paprika
Veal Carpaccio, Vitello Stracciatella style,
Basil, lemon, and sweet pepper



26.--

Ballotine de foie gras au poivre de Tasmanie et pistaches torréfiées

Gänseleber Ballotine mit
Tasmanischer Pfeffer und geröstete Pistazien
Duck liver terrine with Tasmania
pepper and roasted pistachios



28.--

...et petites faims :

Ardoise Mont-Blanc (jambon cru artisanal, viande séchée des Grisons, fromage de chèvre frais)

Kalte Platte Mont-Blanc (Rohschinken, Bündner-Fleisch
und Ziegenkäse)
Cold platter Mont-Blanc (Raw ham, dried meat, and
goat's cheese)

25.--

Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

Tous nos plats sont proposés en demi-portion 19.--

Alle unsere Gerichte sind als Kinderportion verfügbar.
All our dishes can be served as kid's portions.

Bien-être et vegan :

Gnocchis de patate douce, écume de coco aux piments, graines de lin et légumes du marché

Süßkartoffel-Gnocchi, Kokosschaum
mit Chili, Leinsamen und Marktgemüse
Sweet potato gnocchi, coconut foam
with chilli, flax seeds, and market vegetables



Carafe d'eau Fr. 1.-
en faveur du climat



Sans gluten



Sans lactose

NOTRE CARTE DE SAISON

Du boucher et de l'éleveur :

Filet de bœuf du Pays rassis sur os, condiments à l'ail noir de Bremblens ratatouille printanière

58.--

Lokales-Rindsfilet am Knochen gereift, schwarze Knoblauchwürze von Bremblens Frühlingsart Ratatouille
Local beef tenderloin matured on the bone, black garlic condiments from Bremblens and spring style ratatouille

Suprême de volaille du Pays aux morilles, légumes du moment

38.--

Lokales Geflügelbrüstchen mit Morchel Sauce, Saisongemüse
Local chicken breast with morel sauce, and seasonal vegetables

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

38.--

Rindstatar arrosiert nach inrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites
Beef Tatar flavoured according to your taste with toast and French fries

Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes du marché

46.--

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und Saisongemüse
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 du moment

50.--

Egli Filets vom Lac Léman nach Müllerinnenart oder an Zitronen Buttersauce, Gemüsepfanne
Lake Léman's perch fillet, meuniere or lemon cream sauce, seasonal vegetables

Filet d'omble de Chamby doré sur sa peau beurre blanc au vermouth légumes du moment

42.--

Auf der Haut gebräuntes Saiblings Filets vom Chamby Weisse Butter mit Vermouth und Saisongemüse
Chamby char fillet grilled on the skin, white butter sauce with Vermouth and seasonal vegetables

Darne de saumon des Grisons, sauce à l'oseille et purée de céleri-pomme

45.--

Der Bündner Lachssteak, Sauerampfer Sauce und Wurzelsellerie-Püree
Grisons salmon steak with sorrel sauce and rooted celery purée

Tous nos plats sont accompagnés à choix de riz, tagliatelle fraîches au safran, pommes natures, pommes écrasées ou pommes frites

Bœuf :	Suisse	Perches :	Suisse
Veau :	Suisse	Omble :	Suisse
Volaille :	Suisse/France	Saumon :	Suisse

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



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

NOTRE CARTE DE SAISON

Menu Mont-Blanc

A vous de le créer selon vos envies et vos goûts !

Merci de le préciser lors de la commande

Une ou deux entrées

*

Un plat principal

(Filet de bœuf supplément Fr. 10.-
Filets de perches supplément Fr. 5.-)

*

un dessert

(ou plateau de fromages)

Fr. 72.-- avec 1 entrée

Fr. 85.-- avec 2 entrées

Menu Romantik

Ballotine de foie gras au poivre de Tasmanie
et pistaches torréfiées

*

Filet d'omble de Chamby doré sur sa peau
beurre blanc au vermouth

*

Filet de bœuf du Pays rassis sur os
condiments à l'ail noir de Bremblens
ratatouille printanière

*

Plateau de fromages

*

Le fraisier du Mont-Blanc

Fr. 99.-- par personne



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

NOTRE CARTE DE SAISON

Pour les bcs 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  Bourbon vanilla "crème brûlée"	
<i>Le fraisier du Mont-Blanc</i>	15.--
Die Mont-Blanc-Erdbeerenkuchen The Mont-Blanc strawberry cake	
<i>Déclinaisons autour de la rhubarbe</i>	14.--
Rhabarber in verschiedenen Variationen Rhubarb variations	
<i>Salade de fruits frais</i>	12.--
Frische Fruchtsalat   Fresh fruit salad	
<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>Dessert du jour</i>	9.50
<i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i>	9.-- / 16.--
Käse als Nachspeise oder Portion Cheese dessert or cheese portion	

TVA .8.1% incl. inkl. 8.1% MwSt. incl. 8.1% VAT



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT