

# NOTRE CARTE DE SAISON

## Pour commencer...

	entrée	plat
<b>Salade de feuilles de chêne</b> Eichblattsalat Oak-leaf salad 	8.--	
<b>Mesclun de jeunes pousses composé selon l'inspiration</b> Mesclun-junger Sprossensalat je nach Inspiration Mixed baby-leafs salad  	13.--	
<b>Beignets de Vinzel façon Mont-Blanc, feuille de chêne</b> Käsekrapfen nach Mont-Blanc Vinzel-Art, Eichenblattsalat Cheese fritters Vinzel Mont-Blanc style, oak-leaf salad	19.--	26.--
<b>Salade César au poulet du Pays</b> Cäsar-Salat mit Hähnchen vom Land Caesar salad with local chicken	22.--	
<b>Tomates multicolores confites de nos maraîchers, stracciatella au basilic</b> Bunte kandierte Tomaten von unseren Gemüsebauern, Stracciatella mit Basilikum Multicoloured candied tomatoes from our farmers Stracciatella with basil 	23.--	
<b>Ceviche de sandre, leche de tigre et avocat</b> Zander Ceviche, mit "leche de tigre" und Avocado 	24.--	

## ...et petites faims :

**Ardoise Mont-Blanc (jambon cru artisanal, viande séchée des Grisons, fromage de chèvre frais)** 25.--

Kalte Platte Mont-Blanc (traditionellem Rohschinken, Bündnerfleisch und Ziegen-Frischkäse)  
Cold platter Mont-Blanc (traditional raw ham, air-dried meat, and fresh goat's cheese)



## 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 :

**Risotto du Vully à la tomate et sa tuile croustillante** 27.--

Risotto aus Vully mit Tomate und seinem  
Knusperige Hüppe    
Risotto from Vully with tomato and  
crispy tuile

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



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

# NOTRE CARTE DE SAISON

## Du boucher et de l'éleveur :

**Tagliata de bœuf, artichaut, pommes grenailles confites, olives Kalamata, tomates rôties et roquette** 49.--

Tagliata aus Rindfleisch, Artischocken, kandierte Grenaille Kartoffeln, Kalamata-Oliven, gebratene Tomaten und Rucola  
Beef Tagliata, artichoke, candied Grenaille potatoes, Kalamata olives, roasted tomatoes and rocket

**Suprême de volaille du Pays en croûte de Gruyère, jus riche, légumes du moment** 39.--

Geflügelbrust vom Land in einer Kruste  
Aus Gruyère, mit Saft, Saisongemüse  
Local chicken breast in a Gruyère crust with juice, 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 tartar flavoured according to your taste with French fries and brioche toasts

**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

**Côte de porc de Genthod (300gr) cuite fondante, condiment moutarde gros grain à la lie de Pinot Noir du Moulin de Sévery, légumes du moment** 45.--

Schweinekotelett aus Genthod (300gr) gekocht zart schmelzend, grobkörniges Senfgewürz mit Pinot-Noir-Trub aus der Moulin de Sévery, Saisongemüse  
Genthod pork rib chop (300gr) cooked to a tender consistency, coarsed-grain mustard condiment seasoning with Pinot Noir lees from Moulin de Sévery, seasonal vegetables

## Du poissonnier et du pêcheur :

**Filets de perche du Lac Léman ou de Loë, meunière ou au beurre blanc citronné, légumes du moment** 50.--

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

**Filet de truite de Chamby cuit en basse température, émulsion à la reine-des-prés, risotto du Vully aux herbes** 41.--

Forellenfilet aus Chamby, gegart bei niedriger Temperatur, Mädesüss-Emulsion, Risotto von Vully mit Kräutern  
Chamby trout fillet cooked at low temperature meadowsweet emulsion, risotto from Vully with herbs

**Pavé de sandre doré sur sa peau, émulsion verveine et petits pois** 43.--

Goldzandersteak auf der Haut gebraten  
Verveine-Emulsion und Erbsen  
Pike-perch steak, golden brown on its skin, verbena emulsion and peas

**Tartare de saumon de Lostallo au yuzu saké et goma-wakamé, accompagné de pommes frites et toasts briochés** 38.--

Lachs-Tatar vom Lostallo mit Yuzu  
Sake und Goma-Wakame, mit Pommes Frites und Briochentost  
Salmon tartar from Lostallo with yuzu sake and goma-wakame, with French fries and brioche toasts

**Tous nos plats sont accompagnés à choix de riz, tagliatelle fraîches, pommes natures, pommes grenailles confites, pommes écrasées ou pommes frites**

Bœuf :	Suisse	Perches :	Suisse
Veau :	Suisse	Truite :	Suisse
Volaille :	Suisse	Saumon :	Suisse
Porc :	Suisse	Sandre :	Islande

**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

(Tagliata et filets de perches  
supplément Fr. 5.-)

\*

un dessert

(ou plateau de fromages)

\*\*\*

**Fr. 72.-- avec 1 entrée**

**Fr. 85.-- avec 2 entrées**

## Menu Tartare

Tartare de légumes grillés

\*

Tartare de bœuf

ou

Tartare de saumon de Lostallo  
accompagné de pommes frites  
et toasts briochés

\*

Tartare de fruits frais en  
minestrone parfumée au basilic

\*\*\*

**Fr. 59.--**

---

## Menu Romantik

Tomates multicolores confites de nos maraîchers  
stracciatella au basilic

\*

Pavé de sandre doré sur sa peau  
émulsion verveine et petits pois

\*

Tagliata de bœuf, artichaut  
pommes grenailles confites  
olives Kalamata, tomates rôties et roquette

\*

Plateau de fromages

\*

Entremets à l'abricot, orge et pêche  
sorbet orge-pêche de vigne

\*\*\*

**Fr. 99.--**



Sans gluten




Sans lactose



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

# NOTRE CARTE DE SAISON

## *Pour les bcs à bonbons :*

<b><i>Moelleux au chocolat noir, cœur de Toblerone et sorbet mascarpone</i></b> (12 minutes)	<b>15.--</b>
Schokoladentörtchen mit Toblerone und Mascarponesorbet Moist dark chocolate cake with Toblerone and mascarpone sorbet	
<b><i>Crème brûlée à la reine-des-prés</i></b>	<b>13.--</b>
”Crème brûlée” mit Mädesüss  ”Crème brûlée” with meadowsweet	
<b><i>Pavlova aux fruits rouges, sorbet fraise-coquelicot</i></b>	<b>15.--</b>
Pavlova mit roten Früchten, Erdbeer-Mohn-Sorbet  Red fruits pavlova, strawberry-poppy sorbet	
<b><i>Entremets à l'abricot, orge et pêche, sorbet orge-pêche de vigne</i></b>	<b>15.--</b>
Desserts mit Aprikose, Gerste und Pfirsich, Sorbet aus Gerste und Weinbergpfirsich Apricot desserts, barley and peach, barley and vine peach sorbet	
<b><i>Salade de fruits frais</i></b>	<b>12.--</b>
Frische Fruchtsalat   Fresh fruit salad	
<b><i>Tarte Tatin aux abricots - Tarte Tatin mit Aprikosen - Tarte Tatin with apricots</i></b>	<b>9.--</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>Dessert du jour</i></b>	<b>9.50</b>
<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	

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



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT