

NOTRE CARTE DE SAISON

La gastronomie c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur. Un repas aussi frugal soit il est un instant de rencontre et de partage. Le bonheur n'est vrai que quand il est partagé et aucun bonheur n'est entier s'il ne l'est pas.

A déguster seul ou à partager autour d'un verre :

Rillettes de perches suisses 21.-- pain toasté

Schweizer Egli-Rillettes auf geröstetem Brot
Swiss perch's rillettes on toasted bread

Houmous 13.-- Baba Ganoush et pain pita maison

Hummus, Baba Ganoush und hausgemachtes Pitabrot
Hummus, Baba Ganoush and homemade pita bread

Planche du Mont-Blanc 26.-- (jambon cru de Pays, viande séchée des Grisons, saucisson sec aux herbes et tomme aux fleurs)

Kalte Platte Mont-Blanc (Rohschinken vom Land,
Bündner Trockenfleisch, Trockenwurst mit
Kräutern und Tomme mit Blumen)
Mont-Blanc cold platter (local cured ham, Grisons
dried meat, dry herb saucisson and Tomme aux Fleurs)

Pour commencer :

Salade verte 9.-- Grüner Salat Green salad

Salade de jeunes pousses et ses légumes du moment 14.-- Jungen Sprossensalat und Saisongemüse Baby sprouts salad and seasonal vegetables

Salade césar poulet 20.-- Poulet Cäsar-Salat Chicken caesar salad

Gaspacho et crème glacée, burrata 18.-- Gaspacho und Cremeeis, Burrata Gaspacho and frozen cream, burrata

Fraîcheur de poulpe 23.-- Oktopussalat Octopus salad

Délice de homard du Mont-Blanc 24.-- Hummerdelikatesse von Mont-Blanc Mont-Blanc Lobster delight

Tomates multicolores avec burrata 17.-- Bunte Tomaten mit Burrata Mixed tomatoes with burrata

Beignets de Vinzel et salade verte Malakoffs mit grüner Salat Malakoffs with green salad 2 pièces : 19.-- 4 pièces : 26.-- Pièce suppl. (prix/pièce) 4.50

Tartare de légumes grillés pesto et burrata 17.-- Gebratene Gemüse-Tatar mit Pesto und Burrata Grilled vegetables tartar with pesto and burrata

Bisque de homard 22.-- Hummercremesuppe Lobster cream soup

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.

Végétarien :

Pita falafel du Mont-Blanc 29.-- Falafel-Pita von Mont-Blanc Mont-Blanc Falafel Pita



Sans gluten



Sans lactose

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



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

NOTRE CARTE DE SAISON

Du boucher et de l'éleveur :

Filet de bœuf à la plancha sauce Chimichurri

Rinderfilet gekocht auf der Plancha mit Chimichurri-Sauce
Beef fillet cooked on a plancha with Chimichurri sauce



54.--

Suprême de volaille de chez nous rôti sauce morilles

Gebratene Geflügelbrüstchen aus dem Gebiet
mit Morchelsauce
Roast chicken breast from our area
with morel sauce



39.--

Emincé de veau à la crème et champignons avec rösti

Kalbeschnetzeltes an Rahm-Champignon-Sauce mit Rösti
Sliced veal with cream and mushrooms with Rösti



47.--

Tartare de bœuf, frites, salade : classique ou italien

Tatar-Beefsteak mit Pommes Frites und Salat
(Klassisch oder Italienisch)
Beefsteak tartar with French fries and salad
(classic or Italian style)



40.--

Du poissonnier et du pêcheur :

Tartare de daurade, fraises et basilic pommes frites et salade

Tatar-Meerbrasse mit
Erdbeeren und Basilikum, Pommes frites und Salat
Sea bream tartar, strawberry and basil, French fries and salad



41.--

Darne de saumon des Grisons rôti sauce vierge

Bündner gebratenes Lachsmittelstück mit jungfräulicher Sauce
Grisons roast salmon steak with virgin sauce



43.--

Poulpe passé au grill sauce à l'encre de seiche

Gegrillter Oktopus, Tintenfischtinte Sauce
Grilled octopus with cuttlefish ink sauce



44.--

Filets de perche frais de Suisse Meunière, sauce tartare ou au beurre blanc au Chasselas, légumes du moment

Frische Schweizer Egli Filet, Müllerinart, Tatarensauce
oder weisse Butter mit Chasselas Wein
und Tages Gemüse
Swiss fresh perch fillets meuniere, Tatar sauce
or white butter with Chasselas wine
seasonal vegetables



50.--

Poisson rôti entier au four Im Ofen gebratener ganzer Fisch Oven-roasted whole fish

**prix selon arrivage
nach Verfügbarkeit
as available**



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

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

Bœuf :	Suisse	Perches :	Suisse
Poulet :	Suisse	Daurade :	Grèce
Veau :	Suisse	Saumon :	Suisse
		Poulpe :	Maroc
		Homard :	Canada



Sans gluten



Sans lactose

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



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 / 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 classique ou italien
ou
Tartare de daurade, fraises et basilic
pommes frites et salade
*

Minestrone de fruits frais et son sorbet

Fr. 59.--

Menu Romantik

Fraicheur de poulpe
*

Gaspacho andalou
crème glacée, burrata
et focaccia
*

Filet de bœuf à la plancha
sauce Chimichurri
*

Plateau de fromages
*

Baba maison arrosé au rhum l'Alpiniste
Sorbet mojitos

Fr. 99.—



Sans gluten



Sans lactose

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




ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

NOTRE CARTE DE SAISON

Pour terminer en douceurs :

<i>Moelleux au chocolat, cœur de Toblerone, crème glacée spéculos</i>	14.--
Schwarze Schokoladen Kuchen, im Herzen Toblerone und Spekulatius Eiscrème Dark chocolate cake with heart of Toblerone, speculoos ice-cream	
<i>L'abricot et verveine du Mont-Blanc</i> 	14.--
Aprikose und Zitronenverbene vom Mont-Blanc The apricot and verbena from Mont-Blanc	
<i>Crème brûlée parfumée à la cerise</i> 	12.--
Crème Brûlée mit Kirscharoma Cherry-flavored crème brûlée	
<i>Cube framboise-poivron et son sorbet</i>	14.--
Würfel mit Himbeer- und Paprikageschmack und sein Sorbet Raspberry and bell pepper-flavored cube and its sorbet	
<i>Baba maison et son sorbet mojito (arrosé au rhum l'Alpiniste)</i>	14.--
Hausgemachtes Baba und sein Mojito-Sorbet (mit Alpiniste-Rum begossen) Home-made Baba with mojito sherbet (sprinkled Alpiniste rum)	
<i>Salade de fruits frais</i>  	10.--
Frische Obstsalat Fresh fruit salad	
Arrosée – mit Schuss – with spirits	+ 4.--
Avec boule de glace vanille - mit Kugel Vanilleeis - with scoop of vanilla ice-cream	+ 2.--
<i>Tarte Tatin</i>	9.--
Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce	
Avec boule de glace vanille - mit Kugel Vanilleeis - with scoop of vanilla ice-cream	+ 2.--
<i>Tarte, tartelette ou gâteau du jour</i>	8.--
Kuchen, Törtchen oder Tagestorte Pie, tartlet or cake of the day	
<i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i>	9.-- / 16.--
Käseteller von unserem Maître Affineur, Jacques Alain-Dufaux Cheese dish from our master cheesemaker, Jacques Alain-Dufaux	

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



Sans gluten



Sans lactose