

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, pain toasté 21.--
Schweizer Egli-Rillettes auf geröstetem Brot
Swiss perch's rillettes on toasted bread

Houmous à la betterave rouge 13.--
Rote-Beete Hummus
Beetroot hummus

Planche du Mont-Blanc (chasse et fromage) 28.--
Kalte Platte Mont-Blanc (Wild und Käse)
Mont-Blanc cold platter (hunting and cheese)

Pour commencer :

Salade verte 9.--
Grüner Salat
Green salad

Salade mixte de jeunes pousse et crudités 14.--
Gemischter Salat mit jungen Sprossen und Rohkost
Mixed salad of young leaves and raw vegetables

Salade d'automne (filets de faisan, raisins frais et secs, figues, noix et vinaigrette au miel) 19.--
Herbstsalat mit Fasanenfilets, Trauben, Feigen, Walnüssen und Honig-Vinaigrette
Autumn salad with pheasant fillets, grapes, figs, walnuts, and honey vinaigrette

Terrine de sanglier aux pruneaux et pistache 18.--
Wildschweinterrine mit Pflaumen und Pistazien
Wild boar terrine with prunes and pistachios

Velouté de courge, graines de courges grillées, huile aux herbes et croûtons 14.--
Kürbisvelouté mit gerösteten Kürbiskernen, Kräuteröl und knusprigen Croûtons
Pumpkin velouté with roasted pumpkin seeds, herb oil, and crispy croutons

entrées plats

Terrine de foie gras de canard marbrée au chocolat blanc cuchaule au safran 28.--

Terrine aus Entenstopfleber mit weißer Schokolade marmoriert, serviert mit Safran-Cuchaule
Duck foie gras terrine marbled with white chocolate, served with saffron cuchaule

Gravlax de truite de Chamby blinis, pommes et agrumes 21.--
Forellengravlax mit Äpfeln und Zitrusfrüchten
Trout gravlax with blinis, apples, and citrus fruits

Beignets de Vinzel du Mont Blanc

Käsekräpfen nach Vinzel-Art
Cheese fritters Vinzel style

2 pièces : 19.--

4 pièces : 26.--

Pièce suppl. (prix/pièce) 4.50

Vol-au-vent aux champignons réduction de jus de viande 25.--
Blätterteigpastete mit Pilzensauce
Filled baked puff-pastry with mushrooms sauce

Tartare de cerf 24.--
Hirsch-Tatar
Deer tartare

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 :

Plat du mauvais chasseur 25.--
Hauptgericht des „schlechten Jägers“
Main course of the "bad hunter"

Ravioli farci au gorgonzola sauce de Trévis et réduction au vin rouge 29.--
Mit Gorgonzola gefüllte Ravioli mit Radicchio-Sauce aus Treviso und Rotweinreduktion
Gorgonzola-filled ravioli with radicchio sauce and red wine reduction



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, beurre « Maître d'Hôtel » 52.-- garniture du moment

Rinderfilet mit Maître d'Hôtel-Butter, dazu Beilage der Saison
Beef fillet with maître d'hôtel butter, served with seasonal garnish

Fricassée de poulet de Gruyère aux morilles 39.-- garniture de saison

Fricassée vom Gruyère-Huhn mit Morcheln
dazu saisonales Gemüse
Gruyère chicken fricassee with morel mushrooms
served with seasonal vegetables

Emincé de veau à la crème et aux champignons, rösti maison 47.--

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

Tartare de bœuf classique, frites, toasts 39.--

Tatar-Beefsteak mit Pommes Frites und Toasts
Beefsteak tartar with french fries and toasts

Civet de chevreuil 38.-- garniture chasse

Rehpfeffer mit Wildbeilage
Roe deer stew with game garnish

Médallions de filet de cerf, sauce Grand Veneur, garniture chasse 53.--

Hirschfiletmedallions mit Jägermeisterartsauce
Wildbeilage
Venison fillet medallions with master-hunter's sauce
game garnish

Du poissonnier et du pêcheur :

Tronçon de turbot, sauce vierge, pommes écrasées, purée de céleri-rave et légumes du marché 53.--

Steinbutt mit Kartoffelpüree und Marktgemüse
Turbot with crushed potatoes, virgin sauce, celery purée
and seasonal vegetables

Filet d'omble chevalier, chou-fleur rôti sauce au beurre blanc aux baies de verveine et huile de verveine 42.--

Saibling mit geröstetem Blumenkohl, mit weisse Buttersauce
und mit Verbene-beeren and Verbene-öl
Arctic char with roasted cauliflower, with white butter sauce
and verbena berries and verbena oil

Filets de perche frais de Suisse meunière ou au beurre blanc purée de céleri-rave et légumes du marché 49.--

Schweizer Egli Filet nach Müllerinnerart oder weisse
Butter dazu Knollenselleriepüree und Marktgemüse
Swiss fresh perch filets meunière or white butter
served with celery purée and market vegetables

Poisson entier de la pêche du jour prix selon arrivage nach Verfügbarkeit as available

Ganzer Fisch aus dem Fang des Tages
Whole fish of the day

Tous nos plats sont accompagnés à choix de riz, tagliatelle au beurre, pommes grenailles, écrasées ou frites

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

Bœuf : Suisse
Poulet : Suisse
Veau : Suisse
Chevreuil : Autriche
Cerf : Allemagne

Perches : Suisse
Turbot : Espagne
Omble : Suisse
Poisson entier : France / Suisse (selon arrivage)



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 / tronçon de turbot supplément Fr. 5.-)

(Plats de nos suggestions exclus)

*

Un dessert

(ou plateau de fromages)

Fr. 72.-- avec 1 entrée

Fr. 85.-- avec 2 entrées

Menu Romantik

Terrine de foie gras de canard marbrée au chocolat blanc
cuchaule au safran

*

Vol-au-vent aux champignons
réduction de jus de viande

**

Filet de bœuf au beurre « Maître d'Hôtel »
garniture du moment

Plateau de fromages

Café gourmand du Mont-Blanc

Fr. 99.--



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

NOTRE CARTE DE SAISON

Pour terminer en douceurs :

<i>Moelleux au chocolat, crème glacée à la cacahuète et au caramel</i>	14.--
Schwarze Schokoladen Kuchen, Erdnuss-Karamell-Eiscreme Dark chocolate cake, peanut and caramel creamy ice-cream	
<i>Suprême aux noisettes et gianduja</i>	14.--
Dessert mit Haselnüssen und Gianduja Dessert with hazelnut and gianduja	
<i>Crème brûlée parfumée à la fève de tonka et vanille</i>	12.--
Crème Brûlée mit Tonka-Bohne und Vanille aromatisiert Crème Brûlée infused with tonka bean and vanilla	
<i>Poire aux épices d'hiver</i>	12.--
Birne mit verschiedenen Wintergewürzen Poached pear with different winter spices	
<i>Café gourmand du Mont-Blanc</i> <i>(Choco-coco, sorbet orange sanguine-stracciatella et mini Mont-Blanc du Mont-Blanc)</i>	12.--
Mont-Blanc « Café-Gourmand» Mont-Blanc « Café-Gourmand»	
<i>Salade de fruits frais</i>	10.--
Frische Obstsalat Fresh fruit salad Arrosée – mit Schuss – with spirits Avec boule de glace vanille - mit Kugel Vanilleeis - with scoop of vanilla ice-cream	+ 4.-- + 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 Fromagerie Dufaux</i>	9.-- / 16.--
Käseteller aus unserer Käserei Dufaux Cheese dish from our Dufaux cheese farm	

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



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT