

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 :

Mantecato de morue et chips de polenta 19.--
Kabeljaucreme und Polenta-Chips 
Cod cream and polenta chips

Pâté en croûte 18.--
Pastete im Teigmantel
Meatpie

Planche du Mont-Blanc (charcuteries et fromages) 28.--
Kalte Platte Mont-Blanc (Fleischerei und Käse) 
Mont-Blanc cold platter (cold meats and cheese)

Pour commencer :

Salade verte 9.--
Grüner Salat 
Green salad

Salade mixte de jeunes pousse et crudités 12.--
Gemischter Salat mit jungen Sprossen und Rohkost 
Mixed salad of young leaves and raw vegetables

Salade d'hiver (magrets fumés, raisins frais et secs, figues, noix et vinaigrette au miel) 19.--
Wintersalat mit geräucherte Entenbrüste, Trauben, Feigen, Walnüssen und Honig-Vinaigrette 
Winter salad with smoked duck breasts, grapes, figs, walnuts, and honey vinaigrette

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

Os à moelle, fleur de sel et pain grillé 24.--
Markknochen, Meersalzflöckchen und geröstetes Brot 
Marrow-bone, sea salt flakes and toasted bread

Duo de Saint-Jacques à la fève Tonka et panais 24.--
Duett von Jakobsnüsse mit Tonka-Bohne und Pastinake
Duo of variegated scallops with Tonka bean and parsnip

Terrine de foie gras de canard marbré à la truffe noire, brioche au safran 28.--

Terrine aus Entenstopfleber mit schwarzem Trüffel marmoriert, serviert mit Safranbrot Cuchaule
Duck foie gras terrine marbled with black truffle, served with Swiss saffron bread Cuchaule

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 Pilzen Sauce
Filled baked puff-pastry with mushrooms sauce

De l'écailler :

Huîtres Marennes-Oléron, fines de claire N°3
1 pièce 4.50
6 pièces 26.--
12 pièces 49.--
Marennes-Oléron-Austern N°3
Marennes Oléron oysters N° 3

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 :

Ravioli farcis au gorgonzola 29.--
Trévis et réduction au vin rouge
Gorgonzola gefüllte Ravioli mit Radicchio und Rotweinreduktion
Gorgonzola-filled ravioli with radicchio 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, sauce au poivre des gorilles 52.-- **garniture du moment**

Rinderfilet mit Gorillapfeffer Sauce, dazu Beilage der Saison
Beef fillet with gorilla pepper sauce served with seasonal garnish

Ballotine de poulet de Gruyère et sa 39.-- **garniture Grand-Mère**

Ballotine vom Gruyère-Huhn
Mit Omas Beilage
Gruyère chicken ballotine
with grandmother's style side dish

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

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

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

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

Rack d'agneau, sauce aux baies des 38.-- **minorités, pommes Anna, garniture de saison**

Lammkarree, Sauce aus Beeren von Minderheiten
Anna-Kartoffeln und saisonale Beilage
 Rack of lamb, minority berries sauce
Anna potatoes and seasonal garnish

Du poissonnier et du pêcheur :

Sole entière de l'Atlantique, beurre meunière 53.-- **pommes écrasées, purée de panais et légumes du marché**

Ganze Atlantische Seezunge, Meunière-Butter
Kartoffelpüree, Pastinaken Püree und Gemüse vom Markt
Whole Atlantic sole, meuniere butter
mashed potatoes, parsnip purée and market vegetables

Filet d'omble chevalier, façon bouillabaisse 39.-- **légumes du marché**

Saiblingsfilet nach Art der Bouillabaisse
Gemüse vom Markt
Arctic char fillet in the style of bouillabaisse
market vegetables

Filets de perche frais de Suisse 49.-- **meunière ou au beurre blanc**

purée de céleri-rave et légumes du marché
Schweizer Egli Filet nach Müllerinnerart oder weisse
Butter dazu Knollenselleriepüree und Marktgemüse
Swiss fresh perch fillets meuniere 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, pommes 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
Agneau : Royaume-Uni

Perches : Suisse
Sole : Espagne
Omble : Suisse
Poisson entier : France / Suisse / Italie (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 / Sole 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 marbré à la truffe noire
brioche au safran

*

Duo de Saint-Jacques à la fève Tonka et panais

**

Filet de bœuf, sauce au poivre des gorilles
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 (environ 10 min. d'attente)</i>	14.--
Schwarze Schokoladen Kuchen, Erdnuss-Karamell-Eiscreme (etwa 10 Minuten Wartezeit)	
Dark chocolate cake, peanut and caramel creamy ice-cream (about a 10-minute wait)	
<i>Fruits de la passion et chocolat au lait</i>	14.--
Passionsfrucht und Milchschokolade	
Passion fruit and milk chocolate	
<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>Trio d'agrumes : pamplemousse, kalamansi et orange</i>	12.--
Zitrusfrüchte-Trio : Grapefruit, Kalamansi und Orange	
Trio of citrus fruits : grapefruit, calamansi, and orange	
<i>Café gourmand du Mont-Blanc</i>	12.--
<i>(sorbet cocktail exotique, sablé à la double noisette, entremets au chocolat noir)</i>	
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	+ 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 Fromagerie Dufaux</i>	9.-- / 16.--
Käseplatte unseres Käseladens Dufaux	
Fromagerie's Dufaux cheese plate	

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



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT