

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 :

Pâté en croûte de poulet noir de la Gruyère 18.--

Pastete im Teigmantel vom schwarzen Gruyère-Huhn
Black Gruyère Chicken meat pie

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 pousses et crudités 12.--

Gemischter Salat mit jungen Sprossen und Rohkost
Mixed salad of young leaves and raw vegetables

Salade printanière (poitrine de porc fondante, œuf parfait et vinaigrette à la moutarde) 19.--

Frühlingsalat mit butterzartem Schweinebauch, Niedertemperatur-Ei und Senf-Vinaigrette
Spring salad with tender pork belly, slow-cooked egg and mustard vinaigrette

Velouté de topinambour, huile aux herbes et chips 14.--

Topinambur-Velouté
Kräuteröl und Chips
Jerusalem artichoke velouté
herbs oil and chips

Os à moelle, fleur de sel et pain grillé 21.--

Markknochen, Meersalzflöckchen und geröstetes Brot
Marrow-bone, fleur de sel and toasted bread

Fantaisie d'asperges vertes et sandre fumé par nos soins 22.--

Grüner Spargelvariation mit hausgeräuchertem Zander
Variation of green asparagus with house-smoked pike-perch

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
Duck foie gras terrine marbled with black truffle, served with saffron brioche

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

Croustillant d'escargots de Bourgogne crémeux au persil, lardons et champignons 19.--

Knusprige Burgunder-Schnecken, cremige Petersiliensauce mit Speckwürfeln und Champignons
Crispy Burgundy snails, creamy parsley sauce with lardons & mushrooms

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 :

Risotto aux asperges et sa déclinaison 29.--

Spargelrisotto und seine Variation
Asparagus risotto and its variations



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 garniture de saison 49.--

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

Pithiviers de poulet fermier de Gruyère et sauce au foie gras 39.--

Pithivier vom Freilandhuhn aus Gruyère mit Foie-gras-Sauce
Free-range chicken Pithivier from Gruyère with foie gras sauce

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 et toasts 39.--

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

Rack d'agneau, sauce à la sarriette gratin dauphinois et garniture de saison 44.--

Lammrack mit Bohnenkraut-Sauce
Gratin Dauphinois und saisonalem Gemüse
 Rack of lamb with savory sauce
 gratin dauphinois and seasonal vegetables

Du poissonnier et du pêcheur :

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

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 mi-cuit, asperges vertes, yaourt et verveine 39.--

Seesaiblingsfilet halbgart, grüne Spargeln
Joghurt und Eisenkraut-Sauce
Half-cooked arctic char fillet, green asparagus,
yogurt and verbena sauce

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

Schweizer Egli Filet nach Müllerinnerart oder weisse
Butter dazu Knollenselleriepüree und Marktgemüse
Swiss fresh perch fillets meuniere or with 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	Perches :	Suisse
Poulet :	Suisse	Omble :	Suisse
Porc :	Suisse	Sandre :	Suisse
Veau :	Suisse	Sole :	Espagne
Agneau :	Royaume-Uni	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

(Sole supplément Fr. 5.-)

(Plats de nos suggestions exclus)

*

Un dessert

(ou plateau de fromages)

Fr. 74.-- avec 1 entrée

Fr. 87.-- avec 2 entrées

Menu Romantik

Terrine de foie gras de canard marbré à la truffe noire

brioche au safran

*

Fantaisie d'asperges vertes
et sandre fumé par nos soins

**

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 et coco, glace au chocolat et coco (environ 10 min. d'attente)</i>	14.--
Schwarze Schokoladen-KokosKuchen, Schokoladen-Kokos -Eiscreme (etwa 10 Minuten Wartezeit) Dark chocolate and coconut cake, Chocolate and coconut ice-cream (about a 10-minute wait)	
<i>Jeux de texture au chocolat</i>	14.--
Schokoladen-Texturerlebnis Chocolate textural experience	
<i>Crème brûlée parfumée à la feuille de citron vert</i>	12.--
Crème Brûlée mit Limettenblatt-Aroma  Lime leaf-flavored crème brûlée	
<i>Dessert hibiscus-framboise et son sorbet maison</i>	12.--
Hibiskus-Himbeere-Dessert mit hausgemachtem Sorbet Hibiscus-raspberry dessert with its homemade sorbet	
<i>Café gourmand du Mont-Blanc</i>	12.--
<i>(sorbet maison au citron et au basilic thaï, suprême au caramel, meringue à la crème double et aux fraises)</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