

# 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

### **Suprême de poulet fermier sauce au foie gras et morilles** 39.--

Hähnchenbrust vom Freilandhuhn mit Foie-gras-Sauce und Morcheln  
Royal style farm chicken with foie gras sauce and morels

### **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 légumes du marché** 49.--

Schweizer Egli Filet nach Müllerinnerart oder weisse  
Butter und Marktgemüse  
Swiss fresh perch fillets meuniere or with white butter  
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 :*

<b><i>Moelleux au chocolat et coco, glace au chocolat et coco (environ 10 min. d'attente)</i></b>	<b>14.--</b>
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)	
<b><i>Jeux de texture au chocolat</i></b>	<b>14.--</b>
Schokoladen-Texturerlebnis Chocolate textural experience	
<b><i>Crème brûlée parfumée à la feuille de citron vert</i></b>	<b>12.--</b>
Crème Brûlée mit Limettenblatt-Aroma  Lime leaf-flavored crème brûlée	
<b><i>Dessert hibiscus-framboise et son sorbet maison</i></b>	<b>12.--</b>
Hibiskus-Himbeere-Dessert mit hausgemachtem Sorbet Hibiscus-raspberry dessert with its homemade sorbet	
<b><i>Café gourmand du Mont-Blanc</i></b>	<b>12.--</b>
<b><i>(sorbet maison au citron et au basilic thaï, suprême au caramel, meringue à la crème double et aux fraises)</i></b>	
Mont-Blanc « Café-Gourmand» Mont-Blanc « Café-Gourmand»	
<b><i>Salade de fruits frais</i></b>  	<b>10.--</b>
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.--
<b><i>Tarte Tatin</i></b>	<b>9.--</b>
Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce	
Avec boule de glace vanille - mit Kugel Vanilleeis - with scoop of vanilla ice-cream	+ 2.--
<b><i>Tarte, tartelette ou gâteau du jour</i></b>	<b>8.--</b>
Kuchen, Törtchen oder Tagestorte Pie, tartlet or cake of the day	
<b><i>Assiette de fromages de notre Fromagerie Dufaux</i></b>	<b>9.-- / 16.--</b>
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