

# NOTRE CARTE DE SAISON

entrée                      plat

## *Pour commencer et petites fאים :*

<b>Salade verte</b> – grüner Salat – green salad 	8.--	
<b>Salade composée selon l'inspiration</b> – gemischter Salat – mixed salad  	12.--	
<b>Beignets de Vinzel, salade verte</b> Käsekräpfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat Cheese fritters Vinzel style, green salad	19.--	26.--
<b>Velouté de courge et ses graines torréfiées au cacao</b>  Kürbiscremesuppe und seine an Kakao gerösteten Kerne Pumpkin cream soup with roasted seeds	14. --	
<b>Entrée de filets de perche meunière, salade aux agrumes</b> Vorspeise Eglifilets nach Müllerinnenart, Salat mit Zitrusfrüchten Filets of perch meuniere with citrus fruits salad	22.--	
<b>Bûche de foie gras aux marrons, chutney de céleri et Granny Smith</b> Gänseleber- und Kastanienroulade mit Sellerie Chutney und Granny Smith Apfel Foie gras with chestnuts, celery and apple chutney	27. --	
<b>Terrine maison de lièvre aux cornes d'abondance, pickles aux épices</b> Hausgemachte Hasenterrine mit Totentrompeten, Gewürzpickles Homemade Terrine of hare with horn of plenty and pickles	22. --	
<b>Mi-cuit de saumon de Lostallos, coleslaw d'automne</b> Halbgebratener Lachs aus Lostallos, Herbst Coleslaw-Salat Half-cooked salmon from Lostallos, coleslaw	26. --	



Sans gluten



Sans lactose

plat

## ***Du boucher et de l'éleveur :***

### ***Filet de bœuf façon Rossini, légumes de notre primeur***

52. --

Sautiertes Rindsfilet Rossini, Gemüse aus der Region

Beef filet "Rossini", fresh vegetables

### ***Suprême de poulet du Pays aux morilles, spaghetti frais et légumes de saison***

38. --

Bauernhähnchenbrust mit Morcheln, frische Spaghetti, Gemüse aus der Region

Chicken breast with mushroom cream sauce, fresh tagliatelle, mixed vegetables

### ***Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toast brioché***

38.--

Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites

Beef tartar flavoured according to your taste with toast and French fries

### ***Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison***

46.--

Kalbsgeschnetzelttes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse

Sliced veal with cream sauce, rösti and seasonal vegetables

### ***Noisettes de chevreuil grillées, sauce au Porto et ses garnitures automnales***

52. --

Gebratenes Rehnüsschen, Portwein-Sauce und seine herbstlichen Garnituren

Roasted medallions of venison loin, port wine sauce and its autumn garniture

### ***Civet de cerf façon grand-mère et ses garnitures automnales***

39. --

Hirschpfeffer nach Grossmutter-Art und seine herbstlichen Garnituren

Jugged venison and its autumn garniture

### ***Selle de chevreuil en 2 services et ses garnitures automnales (min. 2 personnes)***

62. --/pers

Hirschrücken (2 Services) und seine herbstlichen Garnituren (min. 2 Personen)

Saddle of venison and its autumn garniture

### ***Arrivage de gibier du Valais***

selon arrivage

Wild des Tages aus dem Wallis

The hunt of the day from Wallis

***Tous nos plats sont accompagnés à choix de riz, frites, pommes vapeurs, pommes écrasées, spaghetti frais ou roesti.***

Folgende Beilagen stehen bei den Hauptgängen zur Auswahl : Reis, Pommes Frites, Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln, frische Spaghetti oder Rösti

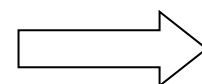
All our dishes are served with choice of , rice, french fries, rösti, boiled potatoes, crushed potatoes or fresh spaghetti.



Sans gluten



Sans lactose



**ROMANTIK**  
HOTELS & RESTAURANTS  
INTERNATIONAL

*plat*

## ***Du poissonnier et du pêcheur :***

### ***Filets de perche du Lötschberg meunière ou au beurre blanc citronné, légumes de saison***

**43.--**

Eglifilets aus Lötschberg nach Müllerinnenart oder an zitronierter Buttersauce, Gemüse aus der Region  
Filets of perch from Lötschberg meuniere or light lemon cream sauce, vegetables of the day

### ***Filet d'omble de Chamby snacké, mousseline de céleri pomme à l'huile de noisette***

**40. --**

Kurz sautiertes Saiblingfilet aus Chamby, Sellerie-Mousseline mit Haselnussöl  
Char filet from Chamby pan fried, celery mousseline and hazelnut oil

### ***Noix de St-Jacques au tandoori, crème d'épinards aux saveurs d'Inde, carottes confites***

**46.--**

Jakobsmuschel Tandoori, Spinatcrème mit indischen Aromen, kandierte Karotten  
Pan fried scallops Tandoori, spinach cream "Indian flavor, candied carrots

### ***Pavé de saumon de Lostalio sur son lit de purée de betterave***

**42. --**

Steak vom Lachs aus Lostalio gebettet auf seinem Randen-Püree  
Grilled Salmon from Lostalio on bed of red beets purée

***Tous nos plats sont accompagnés à choix de riz, frites, pommes  
vapeurs, pommes écrasées, spaghetti frais ou roesti.***

Folgende Beilagen stehen bei den Hauptgängen zur Auswahl : Reis, Pommes  
Frites, Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln, frische Spaghetti oder Rösti

All our dishes are served with choice of , rice, french fries, rösti, boiled potatoes,  
crushed potatoes or fresh spaghetti.

## ***Coin des juniors jusqu'à 12 ans :***

### ***Tous nos plats sont proposés en demi-portion***

Alle Gerichte werden in halben Portionen angeboten

All our dishes can be served as children portion

**16.--**



Sans gluten



Sans lactose

*plat*

## ***Pour les becs à bonbons :***

### ***Moelleux au chocolat noir et sa glace vanille (15 minutes)***

Warmer Schokoladenkuchen und seine Vanille Glace

Warm chocolate cake with vanilla ice cream

14. --

### ***Crème brûlée à la vanille Bourbon***

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille

Crème brûlée with Bourbon vanilla



13. --

### ***Poire pochée façon vin chaud et sa glace***

Pochierte Rotwein-Birne und seine Glace

Poached pear in red wine, ice cream

13. --

### ***Verrine aux marrons, crème vanillée et meringue***

Verrine mit Marronen, Vanille-Crème und Meringue

Chestnut verrine with vanilla cream and meringue

14. --

### ***Salade de fruits frais***

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad



12. --

### ***Tarte Tatin***

Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce

Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream

8. --

+ 2. --

### ***Tarte ou gâteau du jour***

Kuchen und Torte nach Tagesangebot

Daily choice of cake and tart

7. --

### ***Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux***

Käse als Nachspeise oder Portion

Cheese dessert or cheese portion

9.-- / 16.--

Chef de cuisine

Sharat Rajan

Maître d'hôtel

Denis Ritter

Veau : Suisse

Volaille : Suisse

Cerf : Espagne

Boeuf : Suisse

Chevreuil : Autriche

Poissons : Suisse, Canada

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



Sans gluten



Sans lactose

TVA .7.7% incl. inkl. 7.7% MwSt. incl. 7.7% VAT



Sans gluten



Sans lactose

