

# NOTRE CARTE DE SAISON

entrée                      plat

## *Pour commencer et petites faims :*

### ***Salade verte***

Grüner Salat  
Green salad



8.--

### ***Salade composée selon l'inspiration***

gemischter Salat  
Mixed salad



12.--

### ***Beignets de Vinzel, salade verte***

Käsekrapfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat  
Cheese fritters Vinzel style, green salad

19.--

26.--

### ***Gaspacho de tomates et concombres marinés***

Tomaten und marinierte Gurken Gaspacho  
Tomatoes and marinated cucumbers Gaspacho



14. --

### ***Terrine de foie gras au naturel, compote d'oignons***

Entenleber Terrine, Zwiebel Kompott.  
Duck foie gras and its onions compote.



28.--

### ***Ceviche de bar et son leche de tigre***

Barsch Ceviche und "Leche de Tigre".  
Seabass Ceviche and "Leche de Tigre".



21.--

### ***Carpaccio de poulpe, vinaigrette au tamarin et mangue verte***

Tintenfisch Carpaccio, Tamarin und Mango vinaigrette  
Octopus Carpaccio with a Tamarin and Mango vinaigrette.



22.--

### ***Carpaccio de bœuf et ses copeaux de parmesan et huile extra vierge de Kalamata***

Rindscarpaccio mit parmesan und Kalamata oliven öl.  
Beef Carpaccio with parmesan and Kalamata olive oil.

20.--

31.--

### ***Ardoise Mont-Blanc (jambon cru artisanal, viande séchée des Grisons, Tomme de bufflonne de Gollion et du Lac Noir)***

Kalte platte Mt.Blanc. (rohschinken, Bundnerfleisch, und Tomme von Gollion)  
Cold platter Mt.Blanc. (raw ham, dried meat, and tomme from Gollion).

25. --



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

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

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

Alle unsere Gerichte sind als Kinderportion verfügbar.

All our dishes can be served as Kids portions.

**19.--**

## ***Du boucher et de l'éleveur :***

### ***Filet de bœuf poêlé, jus au poivre Voatsiperifery, légumes de notre maraîcher***

Rinderfilet gebraten, pfeffersauce "Voatsiperifery", Tages Gemüse.

Pan fried Beef filet, pepper sauce "Voatsiperifery", Vegetables of the day.



**52. --**

### ***Suprême de volaille du Pays aux morilles, légumes variés***

Bauernhähnchenbrust mit Morchel sauce, frishes gemüse.

Farmer chicken breast with Morel sauce, fresh vegetables.



**38. --**

### ***Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes***

#### ***frites et toast briochés***

Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites

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



**38.--**

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

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse

Sliced veal with cream sauce, rösti and seasonal vegetables



**46.--**



Sans gluten




Sans lactose



**ROMANTIK**  
HOTEL & RESTAURANT

## *Du poissonnier et du pêcheur :*

***Filets de perche de Tropenhäus Frutigen, meunière ou au beurre blanc citronné, légumes de saison***  **43.--**

Eglifilets aus *Tropenhäus Frutigen* nach Müllerinnenart oder an zitronierter Buttersauce, Gemüsepfanne  
Filets of perch from *Tropenhäus Frutigen* meuniere or light lemon cream sauce, vegetables of the day

***Filet d'omble de Chamby snacké, mousseline de carotte au gingembre***   **40.--**

Saiblingfilet aus Chamby, Karotten mousseline mit Ingwer.  
Char fillets from Chamby, mousseline of carrots with ginger.

***Poisson de la région en croûte de sel au safran, pour 2 personnes***   **95.--**

Fish aus der Region in Safran und salzkrust, für 2 pers.  
Fish from the region in salt and saffron crust, for 2 pers.

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

Boeuf : Suisse  
Veau : Suisse  
Volaille : Suisse

Perches : Suisse  
Omble : Suisse  
Poisson entier : Suisse

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






Sans gluten



Sans lactose

## *Pour les becs à bonbons :*

<b><i>Moelleux au chocolat noir et sa glace vanille</i></b> (15 minutes)	15. --
Warmer Schokoladenkuchen und seine Vanille Glace Warm chocolate cake with vanilla ice cream	
<b><i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i></b>	13. --
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille  Crème brûlée with Bourbon vanilla	
<b><i>L'Abricot</i></b> - Sablé breton, pistache et l'abricot en trois façons	14. --
Die Abrikose – Sablé Breton, pistachien und Abrikosen nach drei arten. The Abricot – Shortbread , pistachio and Abricot in three ways.	
<b><i>La Figue</i></b> – Confit au miel et déglacé au Xérès, minestrone de fruits rouges et son crumble	14.--
Die Feige – Feige mit honig confit und Xérès, früchte minestrone und crumble. The Fig – Figs with honey confit and Xérès, fruit minestrone and crumble.	
<b><i>Salade de fruits frais</i></b>	12.--
Frischer Frucht salat.   Fresh fruit salad.	
<b><i>Tarte Tatin</i></b>	8. --
Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream	+ 2. --
<b><i>Tarte ou gâteau du jour</i></b>	7. --
Kuchen und Torte nach Tagesangebot Daily choice of cake and tart	
<b><i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i></b>	9.-- / 16.--
Käse als Nachspeise oder Portion Cheese dessert or cheese portion	

Chef de cuisine  
Sharat Rajan

Maître d'hôtel  
Denis Ritter

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



Sans gluten



Sans lactose