


# NOTRE CARTE DE SAISON

## Pour commencer...

|  | entrée  | plat        |
|--|---|-------------|
| <b>Salade verte</b><br>Grüner Salat<br>Green salad   |    | 8.--        |
| <b>Salade composée selon l'inspiration</b><br>Gemischter Salat<br>Mixed salad  |   | 12.--       |
| <b>Beignets de Vinzel, salade verte</b><br>Käsekrapfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat<br>Cheese fritters Vinzel style, green salad   |   | 19.-- 26.-- |
| <b>Velouté de potimarron à l'huile vanillée et graines de courge torrifiées</b><br>Kürbiss Cremesuppe mit geröstete Kürbiskerne.<br>Pumpkin creamsoup with roasted pumpkin seeds   |    | 15.--       |
| <b>Pressé de foie gras, chutney de figues et piments doux</b><br>Entenleber Terrine mit Feigen chutney<br>Duck foie gras with chutney of figs.   |   | 28.--       |
| <b>Ravioli ouvert aux champignons et foie gras poêlé, crémeux de céleri croustillant de pain d'épices et gastrique de gibier aux myrtilles</b><br>Offene Ravioli mit Pilzen und gebratene Entenleber, Sellerie mousseline<br>Open Ravioli with mushrooms and pan-fried Duck liver,celery mousseline. |   | 28.--       |
| <b>Terrine de marcassin, saladine et compotée d'échalotes</b><br>Junges Wildschwein Terrine, Saladine und Schalottenkompott<br>Jung Wild boar Terrine, saladine and shallot compote  |   | 22.--       |

## ...et petites faims :

**Ardoise Mont-Blanc (jambon cru artisanal, viande séchée des Grisons, fromage de chèvre aux figues)**  25.--  
Kalte platte Mt.Blanc. (rohschinken, Bundnerfleisch und Ziegenkäse mit Feigen)  
Cold platter Mt.Blanc. (raw ham, dried meat, and Goat's cheese with figs).

## 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 Kids portions.

## Bien-être et vegan :

**Planted chimichurri, Houmous sauce yaourt vegan aux herbes fraîches** 28.--  
Planted chimichurri, Humus, yoghurt sauce mit frischen kräutern.  
Planted chimichurri, Humus, yoghurt sauce with fresh herbs.



Sans gluten




Sans lactose




ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

# NOTRE CARTE DE SAISON

## Du boucher et de l'éleveur :

**Filet de bœuf et son jus truffé, légumes du primeur**  55.--

Rinderfilet gebraten mit Trüffel sauce, Tages Gemüse.  
Pan fried Beef filet with Truffle sauce, vegetables

**Suprême de volaille du Pays aux morilles, spaghettis frais et légumes variés**  38.--

Bauernhähnchenbrust mit Morchel Sauce, frische Spaghetti und Tages Gemüse.  
Farmer chicken breast with Morel sauce, fresh spaghettis and vegetables of the day.

**Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toasts briochés**   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.--

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse  
Sliced veal with cream sauce, rösti and vegetables

**Civet de cerf façon « Grand-Veneur » et ses garnitures automnales** 40.--

Hirschpfeffer «Grand-Veneur» Art und Herbst beilagen  
Deer stew "Grand-Veneur" style with fall garnish.

**Suprême de faisan, jus corsé au sureau, aïnelles fraîches et garnitures automnales** 39.--

Fasans Brust mit Hollunder sauce und Herbst beilagen.  
Pheasant breast with elderberry sauce and fall garnish.


**Noisettes de chevreuil grillées, jus corsé et garnitures automnales** 55.--

Gegrillte Reh Nüsschen mit Verjus, Herbst beilagen.  
Grilled Venison filet with Verjus, fall garnish.

**Selle de chevreuil en 2 services et ses garnitures automnales (min. 2 personnes)** 67.--

Rehrücken in 2 Service und Herbst beilagen.  
Venison saddle in 2 service with fall garnish.

## Du poissonnier et du pêcheur :

**Filets de perche du Lac Léman (pêcherie de Loni Tolochenaz), meunière ou au beurre blanc citronné, légumes de saison**  50.--

Eglifilets vom Lac Léman nach Müllerinnenart oder an Zitronen Buttersauce, Gemüsepfanne.  
Filets of perch from Lake Léman meuniere or light lemon butter sauce, vegetables of the day.

**Pavé de sandre (AlpenZander) à la plancha, mousseline de carotte**  45.--

Zander Steack (AlpenZander) à la Plancha, Karottenmousseline  
Pike-perch (AlpenZander) à la plancha, carrot mousseline

**Noix de St-Jacques flambées au kahlua, mousseline de céleri et demi-sphère de butternut** 46.--

Jakobsmuscheln mit Kahlua flambiert, Selleriemousseline.  
Scallops flamed with kahlua. celery mousseline.

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

|             |                    |              |        |
|-------------|--------------------|--------------|--------|
| Boeuf :     | Suisse             | Perches :    | Suisse |
| Veau :      | Suisse             | Sandre :     | Suisse |
| Volaille :  | Suisse/France      | St-Jacques : | USA    |
| Porc :      | Suisse             |              |        |
| Chevreuil : | Allemagne/Autriche |              |        |
| Sanglier :  | Australie          |              |        |

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



Sans gluten



Sans lactose



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 et noisettes chevreuil supplément Fr. 10.-

Filets de perches supplément Fr. 5.-

Selle de chevreuil exclus)

\*

un dessert

(ou plateau de fromages)

\*\*\*

**Fr. 72.-- avec 1 entrée**

**Fr. 85.-- avec 2 entrées**

---

## Menu Romantik

Pressé de foie gras, chutney de figues et piments doux

\*

Noix de St-Jacques flambées au kahlua, mousseline de céleri

\*

Filet de bœuf poêlé et son jus truffé

légumes du primeur

\*

Plateau de fromages

\*

Soufflé passion et son sorbet maison

\*\*\*

**Fr. 99.-- par personne**



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

# NOTRE CARTE DE SAISON

## *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<br>Warm chocolate cake with vanilla ice cream   |              |
| <b><i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i></b>  | 13.--        |
| Crème brûlée mit Bourbon-Vanille <br>Crème brûlée with Bourbon vanilla  |              |
| <b><i>Soufflé passion et son sorbet maison</i></b>   | 14.--        |
| Soufflé passion und sorbet.<br>Soufflé Passion with sherbet.   |              |
| <b><i>Déclinaison autour du coing, poché au sirop grenadine, poêlé au miel et en sorbet sur son sablé breton, mousse vanille</i></b>   | 14.--        |
| Quitten variation, pochiert mit syrup, gebraten mit honig, und sorbet.<br>Quince variation, poached with syrup, pan-fried with honey and sherbet.  |              |
| <b><i>Salade de fruits frais</i></b>   | 12.--        |
| Frischer Frucht salat.  <br>Fresh fruit salad. |              |
| <b><i>Tarte Tatin</i></b>  | 8.--         |
| Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce<br>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<br>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<br>Cheese dessert or cheese portion   |              |

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



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT