

NOTRE CARTE DE SAISON

Pour commencer...

	<u>entrée</u>	<u>plat</u>
Salade de feuilles de chêne Eichblattsalat Oak-leaf salad 	8.--	
Mesclun de jeunes pousses composé selon l'inspiration Mesclun-junger Sprossensalat je nach Inspiration Mixed baby-leafs salad  	13.--	
Beignets de Vinzel façon Mont-Blanc, feuille de chêne Käsekrapfen nach Mont-Blanc Vinzel-Art, Eichenblattsalat Cheese fritters Vinzel Mont-Blanc style, oak-leaf salad	19.--	26.--
Salade César au poulet du Pays Cäsar-Salat mit Hähnchen vom Land Caesar salad with local chicken	22.--	
Tomates multicolores confites de nos maraîchers, stracciatella au basilic Bunte kandierte Tomaten von unseren Gemüsebauern, Stracciatella mit Basilikum Multicoloured candied tomatoes from our farmers Stracciatella with basil 	23.--	
Ceviche de sandre, leche de tigre et avocat Zander Ceviche, mit "leche de tigre" und Avocado 	24.--	

...et petites faims :

Ardoise Mont-Blanc (jambon cru artisanal, viande séchée des Grisons, fromage de chèvre frais) 25.--

Kalte Platte Mont-Blanc (traditionellem Rohschinken, Bündnerfleisch und Ziegen-Frischkäse)
Cold platter Mont-Blanc (traditional raw ham, air-dried meat, and fresh goat's cheese)



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.

Bien-être :

Risotto du Vully à la tomate et sa tuile croustillante 27.--

Risotto aus Vully mit Tomate und seinem
Knusperige Hüppe
Risotto from Vully with tomato and
crispy tuile  

Carafe d'eau Fr. 1.-
en faveur du climat



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

NOTRE CARTE DE SAISON

Du boucher et de l'éleveur :

Tagliata de bœuf, artichaut, pommes grenailles confites, olives Kalamata, tomates rôties et roquette 49.--

Tagliata aus Rindfleisch, Artischocken, kandierte Grenaille Kartoffeln, Kalamata-Oliven, gebratene Tomaten und Rucola
Beef Tagliata, artichoke, candied Grenaille potatoes, Kalamata olives, roasted tomatoes and rocket

Suprême de volaille du Pays en croûte de Gruyère, jus riche, légumes du moment 39.--

Geflügelbrust vom Land in einer Kruste
Aus Gruyère, mit Saft, Saisongemüse
Local chicken breast in a Gruyère crust with juice, seasonal vegetables

Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toasts briochés 38.--

Rindstatar arrosiert nach inrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites
Beef tartar flavoured according to your taste with French fries and brioche toasts

Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes du marché 46.--

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und Saisongemüse
Sliced veal with cream sauce, rösti and seasonal vegetables

Côte de porc de Genthod (300gr) cuite fondante, condiment moutarde gros grain à la lie de Pinot Noir du Moulin de Sévery, légumes du moment 45.--

Schweinekotelett aus Genthod (300gr) gekocht zart schmelzend, grobkörniges Senfgewürz mit Pinot-Noir-Trub aus der Moulin de Sévery, Saisongemüse
Genthod pork rib chop (300gr) cooked to a tender consistency, coarsed-grain mustard condiment seasoning with Pinot Noir lees from Moulin de Sévery, seasonal vegetables

Du poissonnier et du pêcheur :

Filets de perche du Lac Léman ou de Loë, meunière ou au beurre blanc citronné, légumes du moment 50.--

Egli Filets vom Lac Léman oder aus Loë, nach Müllerinnenart oder an Zitronen Buttersauce, Saisongemüse
Léman Lake's or Loë's perch fillet, meuniere or lemon cream sauce, seasonal vegetables

Filet de truite de Chamby cuit en basse température, émulsion à la reine-des-prés, risotto du Vully aux herbes 41.--

Forellenfilet aus Chamby, gegart bei niedriger Temperatur, Mädesüss-Emulsion, Risotto von Vully mit Kräutern
Chamby trout fillet cooked at low temperature meadowsweet emulsion, risotto from Vully with herbs

Pavé de sandre doré sur sa peau, émulsion verveine et petits pois 43.--

Goldzandersteak auf der Haut gebraten
Verveine-Emulsion und Erbsen
Pike-perch steak, golden brown on its skin, verbena emulsion and peas

Tartare de saumon de Lostallo au yuzu saké et goma-wakamé, accompagné de pommes frites et toasts briochés 38.--

Lachs-Tatar vom Lostallo mit Yuzu
Sake und Goma-Wakame, mit Pommes Frites und Briochentost
Salmon tartar from Lostallo with yuzu sake and goma-wakame, with French fries and brioche toasts

Tous nos plats sont accompagnés à choix de riz, tagliatelle fraîches, pommes natures, pommes grenailles confites, pommes écrasées ou pommes frites

Bœuf :	Suisse	Perches :	Suisse
Veau :	Suisse	Truite :	Suisse
Volaille :	Suisse	Saumon :	Suisse
Porc :	Suisse	Sandre :	Islande

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

(Tagliata et filets de perches
supplément Fr. 5.-)

*

un dessert

(ou plateau de fromages)

Fr. 72.-- avec 1 entrée

Fr. 85.-- avec 2 entrées

Menu Tartare

Tartare de légumes grillés

*

Tartare de bœuf

ou

Tartare de saumon de Lostallo
accompagné de pommes frites
et toasts briochés

*

Tartare de fruits frais en
minestrone parfumée au basilic

Fr. 59.--

Menu Romantik

Tomates multicolores confites de nos maraîchers
stracciatella au basilic

*

Pavé de sandre doré sur sa peau
émulsion verveine et petits pois

*

Tagliata de bœuf, artichaut
pommes grenailles confites
olives Kalamata, tomates rôties et roquette

*

Plateau de fromages

*

Entremets à l'abricot, orge et pêche
sorbet orge-pêche de vigne

Fr. 99.--



Sans gluten





Sans lactose



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

NOTRE CARTE DE SAISON

Pour les becs à bonbons :

<i>Moelleux au chocolat noir, cœur de Toblerone et sorbet mascarpone</i> (12 minutes)	15.--
Schokoladentörtchen mit Toblerone und Mascarponesorbet Moist dark chocolate cake with Toblerone and mascarpone sorbet	
<i>Crème brûlée à la reine-des-prés</i>	13.--
”Crème brûlée” mit Mädesüss  ”Crème brûlée” with meadowsweet	
<i>Pavlova aux fruits rouges, sorbet fraise-coquelicot</i>	15.--
Pavlova mit roten Früchten, Erdbeer-Mohn-Sorbet  Red fruits pavlova, strawberry-poppy sorbet	
<i>Entremets à l'abricot, orge et pêche, sorbet orge-pêche de vigne</i>	15.--
Desserts mit Aprikose, Gerste und Pfirsich, Sorbet aus Gerste und Weinbergpfirsich Apricot desserts, barley and peach, barley and vine peach sorbet	
<i>Salade de fruits frais</i>	12.--
Frische Fruchtsalat   Fresh fruit salad	
<i>Tarte Tatin aux abricots - Tarte Tatin mit Aprikosen - Tarte Tatin with apricots</i>	9.--
Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream	+ 2.--
<i>Tarte ou gâteau du jour</i>	7.--
Kuchen und Torte nach Tagesangebot Daily choice of cake and tart	
<i>Dessert du jour</i>	9.50
<i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i>	9.-- / 16.--
Käse als Nachspeise oder Portion Cheese dessert or cheese portion	

TVA .8.1% incl. inkl. 8.1% MwSt. incl. 8.1% VAT



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT