

# NOTRE CARTE DE SAISON

## Pour commencer...

entrée plat

### **Salade de feuilles de chêne** 8.--

Eichblattsalat  
Oak-leaf salad



### **Mesclun de jeunes pousses composé selon l'inspiration** 13.--

Mesclun-junger Sprossensalat je nach inspiration  
Mixed baby-leaf salads



### **Beignets de Vinzel façon Mont-Blanc, feuille de chêne** 19.-- 26.--

Käsekrapfen nach Mont-Blanc Vinzel-Art,  
Eichenblattsalat  
Cheese fritters Vinzel Mont-Blanc style,  
oak-leaf salad

### **Foie gras glacé à la betterave et Hibiscus, chutney de fruits et pain aux céréales toasté** 27.--

Glasierte Foie gras mit Rote Bete und Hibiskus  
Frucht Chutney und getoastetes Kornbrot  
Foie gras glazed with beetroot and hibiscus  
fruit chutney and toasted cereal bread



### **Gravlax de saumon des Grisons aux agrumes, gin et fleur d'alpage, blinis, crème à l'Arënkha** 22.--

Bündner mariniertes Lachs mit Zitrusfrüchten,  
Gin und Alpenblumen, Blinis, Hering-Creme  
Grisons marinated salmon with citrus fruit  
gin and alpine flower, blinis and herring cream

### **Velouté de panais au parfum de noisettes** 15.--

Pastinakencreme-Suppe mit Haselnuss-Geschmack  
Parsnip cream soup with hazelnut flavour

### **Carpaccio de Saint-Jacques, coques et yuzu, sorbet aux huitres** 24.--

Carpaccio von Jakobsmuscheln, Herzmuscheln  
und Yuzu Zitrusfrucht, Austernsorbet  
carpaccio of scallops, cockles and yuzu citrus  
fruit, oyster sorbet



entrée plat

### **Œuf parfait en sauce meurette** 19.--

Perfekte Ei mit Rotweinsauce  
French style soft boiled egg with red wine sauce



## ...et petites faims :

### **Ardoise Mont-Blanc (jambon cru de pays, viande séchée des Grisons, saucisson sec aux herbes et tomme aux fleurs)** 25.--

Kalte Platte Mont-Blanc (Rohschinken vom Land,  
Bündner Trockenfleisch, Trockenwurst mit  
Kräutern und Tomme mit Blumen)  
Cold platter Mont-Blanc (local cured ham, Grisons  
dried meat, dry herb saucisson and Tomme aux Fleurs)

## 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 :

### **Fregola sarda aux champignons pesto d'herbes fraîches** 28.--

Fregola sarda mit Pilzen  
Pesto Sauce mit frischen Kräutern  
Fregola sarda with mushrooms  
Pesto sauce with fresh herb

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

1 CHF  
pour le  
climat



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

# NOTRE CARTE DE SAISON

## Du boucher et de l'éleveur :

### Filet de bœuf au jus truffé

Rinderfilet an getrüffelater Sauce  
Beef tenderloin with truffle sauce



56.--

### Fricassée de poulet de la Belle Luce au vin jaune et champignons

Hühnerfrikassee aus Belle Luce mit Vin Jaune und Pilzen  
Belle Luce chicken fricassee with yellow wine and mushrooms



39.--

### Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toasts briochés

Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Frittierte Kartoffeln und Toast  
Beef tartar flavoured according to your taste with French fries and brioche toasts



38.--

### Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes du marché

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



46.--

### Noisette d'agneau sertie au lard sec du Valais, sauce au poivre Voatsiperifery

Lammnüsschen gepresstes in trockenem Walliser Schincken, Voatsiperifery-Pfeffersauce  
Lamb noisette pressed on dry bacon Voatsiperifery pepper sauce



44.--

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

## Du poissonnier et du pêcheur :

### Filets de perche frais de Suisse, meunière ou au beurre blanc au chasselas, légumes du moment

Frische Schweizer Egli Filet, meunière oder weisse Butter mit Chasselas und Tages Gemüse  
Fresh Swiss perch fillets with meunière sauce or Chasselas white butter sauce seasonal vegetables



50.--

### Noix de Saint-Jacques snackées, embeurrée de chou, aérée de pommes de terre fumée sauce au Noilly Prat

Gesnackte Jakobsmuscheln, mit Butter und Kohl, Räucherkartoffel, Noilly-Prat-Sauce  
Snacked scallops, with buttered cabbage, smoked potatoes Noilly Prat sauce



42.--

### Quenelle de sandre soufflée et gratinée bisque de homard

Soufflierte und gratinierte Zanderklösschen Mit Hummersuppe  
Soufflé and gratinated small pike-perch dumplings with lobster bisque

38.--

### Pavé de saumon des Grisons doré sur peau beurre aux œufs de poisson et feuilles d'huître

Bündner grosses Steak Lachs, golden auf der Haut Butter mit Fischeiern und Austernblättern  
Grisons salmon thick steak, golden brown on the skin fish roe butter and oyster leaves



Bœuf :	Suisse	Perches :	Suisse
Veau :	Suisse	Saint-Jacques :	Japon
Poulet :	Suisse	Saumon :	Suisse
Foie gras :	France	Sandre :	Islande
Agneau :	Irlande		

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



Sans gluten



Sans lactose

# 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 supplément Fr. 10.-  
filets de perches supplément Fr. 5.-)

\*

un dessert

(ou plateau de fromages)

\*\*\*

**Fr. 72.-- avec 1 entrée**

**Fr. 85.-- avec 2 entrées**

---

## Menu Romantik

Foie gras glacé à la betterave et hibiscus  
chutney de fruits et pain aux céréales toastées

\*

Carpaccio de Saint-Jacques, coques et yuzu  
sorbet aux huitres

\*

Filet de bœuf au jus truffé

\*

Plateau de fromages

\*

Clémentine, kumquat et chocolat

\*\*\*

**Fr. 99.--**



Sans gluten





Sans lactose



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

# NOTRE CARTE DE SAISON

## *Pour les bcs à bonbons :*

<b><i>Moelleux au chocolat noir, cœur de Toblerone, sorbet cacao-cognac</i></b> (12 minutes)	15.--
Schokoladentörtchen mit Toblerone und Kakao-Cognac Eiscreme Dark chocolate cake with Toblerone and cocoa-cognac ice cream	
<b><i>Crème brûlée parfumée au yuzu</i></b>	13.--
Gebrannte Creme mit Yuzu-Geschmack Yuzu-flavoured caramel dessert cream	
	
<b><i>Clémentine, kumquat et chocolat</i></b>	14.--
Clementine, Kumquat und Schokolade Clementine, kumquat and chocolate	
<b><i>Le Mont-Blanc</i></b>	14.--
Hausgemachtes Dessert mit Kastanien Home-made sweet dish with chestnut	
<b><i>Salade de fruits frais</i></b>	12.--
Frischer Fruchtsalat Fresh fruit salad	
 	
<b><i>Tarte Tatin</i></b>	9.--
Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream	+ 2.--
<b><i>Tarte, tartelette ou gâteau du jour</i></b>	8.--
Kuchen, Törtchen oder Tagestorte Pie, tartlet or cake of the day	
<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	

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



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT