

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.--
Soupe de poissons du lac, rouille maison, gruyère et toast Fischsuppe aus See, Hausgemachte Rouille Sauce Gruyère-Käse und Toast Lake fish soup, homemade sauce Rouille gruyere cheese and toast	22.--	
Terrine de chamois aux cornes d'abondance, confit d'oignons au Porto	23.--	
Gemseterrine mit Pilzen, Zwiebelkonfit mit Porto Wein Terrine of chamois with mushrooms onion confit with Porto wine		
Foie gras en croûte de pain d'épices, chutney de fruits et cuchaule maison Gänseleber in Lebkuchenkruste, Frucht-Chutney und hausgemachtes Brot Foie gras in a gingerbread crust, fruit chutney and homemade milk roll	28.--	
Salade des vendangeurs Herbstsalat Winemaker salad	20.--	

L'œuf parfait, champignons des bois et espuma au vacherin fribourgeois

Das perfekte Ei, wilde Pilze und
Freiburger Vacherin-Espuma
French style soft boiled egg, wild mushrooms
espuma of vacherin cheese from Fribourg

19.--

...et petites faims :

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

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)

25.--

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 kid's portions.

Végétarien :

Gnocchi de pommes de terre, émulsion raclette

Kartoffelgnocchi mit Raclette-Emulsion
Potato gnocchi, emulsion of raclette cheese

25.--

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 :

Filet de bœuf rassis sur os, sauce aux baies des minorités, légumes du moment 58.--

Rindsfilet am Knochen gereift, Pfeffersauce
Tages Gemüse
Beef tenderloin matured on the bone, pepper sauce
seasonal vegetables

Dodine de volaille de la Belle Luce aux écrevisses, légumes du moment 40.--

Geflügel-Dodine von Belle Luce mit Krebsen und Tages Gemüse
Poultry dodine from Belle Luce with crayfish
seasonal vegetables

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 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

Civet de chevreuil à l'ancienne, garniture « Grand-Mère », choux rouges confits, poire à Botzi et spätzli maison 38.--

Rehpf Pfeffer nach Großmutterart, kandierte Rotkohl, Birnen und hausgemachte Spätzli
Old-fashioned style jugged roe deer, dressing grandmother's style
candied red cabbage, Botzi pear and homemade spätzli

Entrecôte de cerf à l'Angostura, purée Cardinal, fruits et légumes, spätzli maison 46.--

Hirsch-Entrecôte mit Angosturasauce, Püree Kardinal, Früchte und Gemüse, hausgemachte Spätzli
Venison entrecote with alcoholic Angostura drink, Cardinal puree, fruit and vegetables, homemade spätzli

Du poissonnier et du pêcheur :

Filets de perche frais de Suisse, meunière ou au beurre blanc au chasselas, légumes du moment 50.--

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

Filet d'omble chevalier doré sur sa peau condiments au citron, légumes du moment 42.--

Goldseeschwabenfilet auf der Haut, Zitronen-gewürzte und Tages Gemüse
Arctic char fillet golden on its skin lemon condiments, seasonal vegetables

Escalope de saumon de Lostallo à la plancha beurre blanc au miso, riz à sushi 45.--

Lostallo Lachsschnitzel à la plancha Miso weisse Butter, Sushi-Reis
Salmon cutlet from Lostallo on the plancha miso white butter, sushi rice

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	Ombles chevalier :	Islande
Volaille :	Suisse	Saumon :	Suisse
Chevreuil :	Autriche	Ecrevisse :	Canada
Cerf :	Autriche		

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 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 d'automne

Cappuccino de butternut
arlette croustillante au gruyère, **Fr. 15.--**

*

Pâté en croûte de faisan
confiture de carottes, **Fr. 22.--**

*

Meurette de filet de truite
Garniture « Grand-Mère », **Fr. 24.--**

*

Entrecôte de chevreuil en croûte
purée cardinale
fruits et spätzli maison, **Fr. 46.--**

*

Coings pochés et caramélisés, **Fr. 14.--**

Fr. 75.-- 3 services
Fr. 92.-- 4 services
Fr. 108.-- 5 services

Menu Romantik

Foie gras en croûte de pain d'épices
chutney de fruits et cuchaule maison

*

Œuf parfait, champignons des bois
espuma au vacherin fribourgeois

*

Filet de bœuf rassis sur os
sauce aux baies des minorités
légumes du moment

*

Plateau de fromages

*

Forêt-Noire à notre façon
sorbet bière-cerise

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 blanc, crème glacée irish</i> (12 minutes) Schokoladentörtchen mit weisse Toblerone und Irisch Eiscreme Dark chocolate cake with white Toblerone and Irish ice cream	15.--
<i>Crème brûlée à la reine-des-prés</i> "Crème brûlée" mit Mädesüss "Crème brûlée" with meadowsweet 	13.--
<i>Poire pochée, pain d'épices, coings et citron, sorbet poire-Humagne rouge</i> Pochierte Birnen, Lebkuchen, Quitte und Zitrone, Birnen und Humagne Rotwein sorbet Poached pear, gingerbread, quince and lemon, pear and red wine Humagne sorbet	15.--
<i>Forêt-Noire à notre façon, sorbet bière-cerise</i> Hausgemachte Schwarzwälder Kirsch Torte, Kirschbier Sorbet Home-made black forest cake with cherry-beer sorbet	14.--
<i>Salade de fruits frais</i> Frischer Fruchtsalat Fresh fruit salad  	12.--
<i>Tarte Tatin</i> Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream	9.-- + 2.--
<i>Tarte, tartelette ou gâteau du jour</i> Kuchen, Törtchen oder Tagestorte Pie, tartlet or cake of the day	8.--
<i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i> Käse als Nachspeise oder Portion Cheese dessert or cheese portion	9.-- / 16.--

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



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT