

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Die Empfehlung von Ours

Liebe Gastronomen, liebe Gourmands und Gourmets,
All unsere Gerichte und Desserts werden mit frischen Produkten "à la Minute"
zubereitet! Dies benötigt viel Aufmerksamkeit und Sorgfalt.... und eine gewisse Zeit...
Mit kulinarischem Gruss
Frédéric Duvoisin und seine ganze Küchenbrigade

Vorspeisen

Timbale von geräucherter Forelle mit Meerrettich und Schnittlauch, Beluga Linsen Vinaigrette mit roter Beete	19
Geeistes Tomaten Velouté, Ratatouille-Kroquant und sein Sorbet	16
Rouelles von Entenstopfleber mit seinem Chutney	18 / 27
Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot	24 / 36
Schnecken Cassolette aus Gurmels mit Saubohnen und Tomaten, Kräuter Blätterteig	25
Salat aus jungen Sprossen, Balsamico-Vinaigrette und Garnituren	12

Hauptgänge

Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce, Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes frites	32 / 41
Zander-Knusperli aus dem See, Zitronen-Chilisauce, Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes frites	28
Saiblingsfilet halb gegart, Tapenade und Piment d'Espelette Coulis Gekühltes Tabbouleh mit Kräutern	35

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Echter Vully-Risotto mit Parmesanspänen und altem Balsamico mit Schweizer Gourmet "Grand Cru" Schinken	23 30
Ballotine von der Freiland-Poularde mit Sichuan-Pfeffer glasiert	36
Schweinekotelett« Swiss Grand Cru » am Knochen gereift, Rosmarin-Senf Sauce	48
Kalbskopf mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln, Sauce Ravigote	27
Kalbssteak aus unserer Region, kräftiger Jus mit Kräutern, Tagesbeilage	53
Rindsfilet-Medaillons mit Schalottenmarmelade und Rotweinsauce	48

Aus der Pâtisserie

Pfirsich-Rosmarin-Eiscreme-Mousse, Honigtropfen mit Kräutern aus dem Garten	14
Choco-Passion Entremet mit Caramel-Sauce und Eis	15
Bretonisches Sablé mit Erdbeer- und Zitronenmousse	15
Duftende Eisenkraut-Crème brûlée und Sorbet	13
Unser "Überraschungs"-Café gourmand (5 verschiedene Süssigkeiten nach Lauras Lust)	17
Käseteller aus der Region mit Garnituren	12 / 17

Herkunft des Fleisches und des Fisches:

Rind: Schweiz, Irland / Kalb: Schweiz / Ente: Frankreich / Schwein: Schweiz / Geflügel: Frankreich
Schnecken: Gurmels, Schweiz
Zander: Russland / Egli: Polen / Saibling: Schweiz, Island

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus