

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Menu Romantik

Amuse-Bouche A

Swiss Alpine Lachs "Aqua Lostallo" Gravedlax Art

Vichyssoise V

Risotto aus dem Vully mit getrüffeltem Mascarpone und Parmesan V

Niedergearter Kalbsbraten mit Kräutern aus dem Garten A

Kartoffelpüree und Saisongemüse

Entremet «tout chocolat»

CHF 105

Menu de l'Ours

Amuse-Bouche A

Saiblingsfilet halbgegart mit Petersilie-Emulsion

Champignons-Cappuccino V

Rindsentrecôte mit Pinot Noir aus dem Vully A

Kartoffelkuchen und Saisongemüse

Vacherin glacé

CHF 91

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Winter

(1. Februar bis 15. April)

Amuse-Bouche **A**

Dubarry-Creme mit Haselnüssen **V**
Parmesan Tuile

"Aqua Lostallo" Lachs-Steak **A**
auf Spinatbeet

Beurre Blanc mit Piment d'Espelette

Geschmorte Rindsbacken in Vully Merlot **A**
Kartoffelpüree und Saisongemüse

Vanille-Honig Entremet mit Karamel
Eisenkraut-Sauce

Sommer

(15. Juni au 15. September)

Amuse-Bouche **A**

Gazpacho und Basilikum-Sorbet **V**

Goldbrasse-Ceviche an Zitrusfrüchten

Ballotine der Poularde mit Champignons **A**
Risotto aus dem Vully
Saisongemüse

Pistazienparfait und Sommerfrüchte

Frühling

(15. April bis 15. Juni)

Amuse-Bouche **A**

Erbсен-Pana Cotta mit seinem Sorbet **V**

Marinierter "Aqua Lostallo" Lachs mit Zitrone
Dill-Pesto

Rindsentrecôte mit Sauce Poivrade **A**
Kartoffelkuchen und Saisongemüse

Mascarpone-Entremet mit Honig-Rhabarber
und seine Eis

Herbst

(15. September au 31. Dezember)

Amuse-Bouche **A**

Kürbiscremesuppe mit Kastaniensplittern **V**

Champignon Terrine **V**
Konfierte Schalotten

Hirschfilet "Grand Veneur" **A**
Spätzli und Wildgarnituren

Praline-Schokoladen-Entremet

Saison Menus:

4 Gänge (Amuse-Bouche, Vorspeise, Fisch, Hauptgang, Dessert) CHF 87

3 Gänge (Amuse-Bouche, Vorspeise, Fisch oder Hauptgang, Dessert) CHF 65

Käseteller aus der Region mit Garnituren CHF 12

Gerne können Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen und wählen Sie nach den unten aufgeführten Gerichten:

Vorspeise

Salat aus jungen Sprossen V	12
Gemüseterrine je nach Saison mit Joghurt-Senf-Sauce V	18
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich	23
Perfektes Ei auf Belugalinsenbett V	16
Risotto aus dem Vully je nach Jahreszeit V	26
Saisonale Gemüsecremesuppe mit Blätterteigkissen V	15

Hauptgänge

Feine saisonale Gemüsetorte V	29
Gebratenes Zanderfilet mit Traminer aus dem Vully	42
Geschmorte Lammhaxe	41
Schweinefilet mit Honig und Gewürzen	39

Desserts

Desserts-Trilogie nach Lauras Lust	14
Entremet «tout chocolat»	14
Früchtekuchen mit Chantilly	14
Vacherin glacé mit Fruchtcoulis	14

V vegetarische Gerichte

A bei diesen Gerichten bieten wir eine vegetarische Alternative zu den Fleisch- und Fischbestandteilen und servieren sie mit denselben Beilagen

Menüs und Preise für Veranstaltungen ab 10 Personen

Wir legen grossen Wert auf die Qualität unserer Produkte und Serviceleistungen. Deshalb bitten wir Sie, sich für ein identisches Menü für alle Ihre Gäste zu entscheiden. Sie können Ihr Menü anpassen, um Ihren vegetarischen Gästen eine schöne Alternative zu bieten.

Kinder bis 12 Jahre, erhalten die Menüs zum halben Preis.

Wir bieten eine Pauschale für Wasser mit und ohne Kohlensäure nach Belieben zum Preis von CHF 8.- / Person an.

Stornierungsbedingungen:

Bis 60 Tage vor der Veranstaltung, kostenlos

bis 31 Tage vor dem Anlass: 20% der vereinbarten Leistungen

bis 8 Tage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen

weniger als 7 Tage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

Kostenlose Stornierung: 10% der Teilnehmer können bis zu 24 Stunden vor der Ankunft kostenlos storniert werden