

# ROMANTIK

## HÔTEL DE L'OURS

Chers Gastronomes, chers Gourmandes et Gourmets,

Tous nos mets et desserts sont préparés « à la minute », à base de produits frais ! Cela nécessite beaucoup d'attention et de soin.... et un certain temps... Pour toutes questions sur les allergènes ou intolérances, merci de vous adresser à nos collaborateurs.

Les enfants doivent également pouvoir déguster des plats savoureux et frais. Les enfants jusqu'à 12 ans peuvent choisir tous les plats de la carte à moitié prix.

Salutations gourmandes  
Frédéric Duvoisin et toute sa brigade de cuisine

Liebe Gastronomen, liebe Gourmands und Gourmets,

All unsere Gerichte und Desserts werden mit frischen Produkten "à la Minute" zubereitet! Dies erfordert viel Aufmerksamkeit und Sorgfalt.... und Zeit... Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen, geben Ihnen unsere Mitarbeiter sehr gerne Auskunft.

Auch Kinder sollen schmackhafte und frische Gerichte geniessen können. Kinder bis 12 Jahre können zum halben Preis alle Gerichte der Karte auslesen.

Kulinarische Grüsse  
Frédéric Duvoisin und seine ganze Küchenbrigade

**Origine des viandes et poissons :**

**Bœuf: Suisse / veau: Suisse / canard et foie gras, caille: France / pata negra: Espagne**

**Escargots : Gurmels (Suisse) / St-Jacques : France, Irlande / omble chevalier : Islande /Perches: Pologne**

**Herkunft des Fleisches und des Fisches:**

**Rind: Schweiz / Kalb: Schweiz / Ente, Stopfleber und Wachtel: Frankreich / Pata negra: Spanien**

**Schnecken: Gurmels (Schweiz) / Jakobsmuscheln: Frankreich, Irland / Saibling: Island / Egli: Polen**

**Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus**  
Alle Preise in Schweizer Franken, MwSt. und Service inklusiv

# ROMANTIK

## HÔTEL DE L'OURS

### Entrées / Vorspeisen

<b>Pressée de foie gras de canard et son chutney du moment</b> Entenstopfleber-Terrine mit seinem Chutney	25
<b>Croustillants de noix de St-Jacques marinée au citron vert et huile vanillée, saladine de mangue au poivre de Tilfda</b> Jakobsmuscheln mariniert mit Limette und Vanille Mango-Salat mit Tilfda-Beeren	25
<b>Emulsion de petits pois à l'ail et poêlée d'escargots de Gurmels</b> Emulsion von Erbsen und Knoblauch mit Schnecken aus Gurmels	26
<b>Velouté d'asperge verte, crostini à l'ail sauvage et lard sec</b> Grüne Spargeln-Cremesuppe, Crostini mit Bärlauch und Speck	18
<b>Jeunes pousses de salade du moment</b> <b>Vinaigrette à l'italienne et garnitures</b> Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

# ROMANTIK

## HÔTEL DE L'OURS

### Plats principaux / Hauptgänge

<b>Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe et pain toasté</b> Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot	<b>36</b>
<b>Pavé de filet de bœuf gratiné au poivre de Jamaïque, succs de vin rouge</b> Rindsfiletsteak mit Jamaika-Pfeffer überbacken, Rotwein-Reduction	<b>52</b>
<b>Désossée de caille et foie gras de canard poêlé, jus au vieux balsamique</b> Ausgelöste Wachtel und gebratene Entenleber, Jus mit altem Balsamico	<b>48</b>
<b>Oeuf fermier de la région, juste poché, lentilles vertes à l'ail sauvage</b> <b>Poêlée d'asperges vertes et copeau de parmesan</b> Pochiertes Freilandeier aus der Region, grüne Linsen mit wildem Knoblauch Grüner Spargel und Parmesanspäne	<b>32</b>
<b>Authentique risotto du Vully à la roquette et vieux pécorino</b> <b>Larmes de vieux balsamique</b> Autentischer Vully-Risotto mit Rucola und altem Pecorino Tropfen von altem Balsamico	<b>25</b>
<b>avec jambon sec «Swiss Grand Cru »</b> mit Schweizer "Swiss Grand Cru" Rohschinken	<b>32</b>
<b>Filets de perches meunière au Traminer du Vully</b> <b>Pommes persillées, riz ou pommes frites et légumes glacés</b> Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes frites und glaciertes Gemüse	<b>41</b>
<b>Filets d'omble chevalier mi-cuit, coulis de piment d'Espelette</b> <b>Taboulé à la menthe</b> Saiblingsfilet halb gegart, Piment d'Espelette-Coulis Tabouleh mit Minze	<b>38</b>

# ROMANTIK

## HÔTEL DE L'OURS

### Desserts / Desserts

<b>Panna cotta au citron vert et saladine de fraise marinée au gingembre</b> Limetten-Panna-Cotta und Erdbeer-Saladine mit Ingwer	12
<b>Moëlleux chocolat, cœur coulant Passion</b> <b>Glace caramel</b> - à commander sans faute en début de repas - Warmes Schokoladenküchlein mit fließendem Kern an Passionsfrucht Caramel-Eis - unbedingt zu Beginn der bestellen	18
<b>Sablé breton à la rhubarbe confite et</b> <b>mousse mascarpone à l'Amaretto</b> Bretonisches Sablé mit kandiertem Rhabarber und Amaretto- Mascarpone-Mousse	14
<b>Notre café gourmand « surprise »</b> <b>Cinq douceurs suivant les envies de Laura</b> Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süßigkeiten nach Lauras Lust	18
<b>Assiette de fromages de nos monts et garnitures</b> Käseteller aus der Region mit Garnituren	12 / 17