

Speisekarte Sommer



Hotel des Alpes Düdingen – www.desalpes.org - 026 493 32 40





Salate - Vorspeisen
Pour se mettre en appétit...

✓ vegan

20	Allerlei saisonale Blattsalate ✓ <i>Salade verte de saison</i> ✓	8.50
21	Hausgemachte gemischte Salate ✓ <i>Salade mêlée maison</i> ✓	10.00
22	Saisonsalat für 2 Personen in der Schüssel serviert ✓ <i>Bol de salade de saison pour 2 personnes</i> ✓ Salatsaucen / <i>sauces à salade</i> : French-Dressing (<i>française</i>) Italian-Dressing (<i>italienne</i>)	14.50
23	Allerlei sommerliche Blattsalate mit Beerenvinaigrette in der Schüssel serviert <i>Bol de salade de saison, vinaigrette aux fruits rouges</i> * Ziegenkäse mit Seisler Honig im Brickteig / <i>Chèvre chaud avec miel de la region</i> * Pouletstreifen / <i>Dés de poulet</i> * Riesenkrevetten / <i>Crevettes géantes</i>	18.50 22.50 26.50
24	Vorspeisenteller / <i>Assiette estivale</i> (Humus mit Harissa / gebratener Pulpo mit Limette und Kräutern / Merguez / Falafel / Mousse von getrockneten Tomaten / Guacamole / Fladenbrot) <i>(Humus avec harissa, poulpe frit avec citron vert et des herbes, merguez, falafel, mousse de tomate séchée, guacamole et pain pitta)</i>	19.50
25	Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Zwiebelringe, Rucola, Melonenvinaigrette mit Limette und Sesam <i>Salade de tomates avec mozzarella de Buffle, rondelles d'oignons, roquette avec une vinaigrette au melon, citron vert et sésame</i>	14.50
26	Handgehacktes Rindstartar, Parmesansplitter und Trüffelöl Salatgarnitur, Toast und Butter <i>Tartare de bœuf « maison », garni de salade, copeaux de parmesan et huile de truffe, toast et beurre</i>	33.00
27	Kleine Portion / <i>petite portion</i>	24.00



Sommerliche Gerichte

Mets estivaux

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Roastbeefsteller mit gemischten Salaten, Tartarsauce
Pommes Frites | 26.50 |
| | <i>Assiette de roastbeef garnie avec salade mêlée, sauce tartare
Pommes frites</i> | |
| 31 | Vitello Tonnato mit Kapern und Zwiebelringen
Grüne Salate, Pommes Frites | 26.50 |
| | <i>Vitello tonnato avec câpres et rondelles d'oignons
Salade verte et pommes frites</i> | |
| 34 | SUE's Freestyle Burger:
Hausgemachter rassiger Rindfleischpatty im Wasabibrötli, Kompott von der roten Zwiebel mit Honig, Blauschimmelkäse und grünen Salaten, Süsskartoffelsticks, BBQ-Sauce mit Himbeeren | 28.50 |
| | <i>Burger de bœuf « maison » dans un pain au wasabi, compote d'oignons rouge et miel
fromage bleu, salade verte, sticks de pomme de terre douce et sauce barbecue aux framboises</i> | |
| 35 | Dünn grillierte Entrecôtescheiben mit Rucola, Cherrytomaten, Pinienkernen, Büffelmozzarella und Knoblauchbrot | 29.50 |
| | <i>Fines tranches d'entrecôte grillées sur lit de roquette, tomates cerise, pignons de pin, mozzarella de buffle et pain à l'ail</i> | |
| 36 | Geschmorte Lammschulterwürfel an Tomatencurry
Cous-cous mit Rucola, Minze, Zimt und Kichererbsen dazu Fladenbrot und Linsendahl | 33.50 |
| | <i>Dés d'épaule d'agneau mijotés aux tomates au curry
Couscous avec roquette, menthe, cannelle et pois chiches
avec pain Pitta et dal de lentilles</i> | |



Hauptgerichte

Plats principaux

40	Rindsfilet (200 g), Kräuterbuttersauce <i>Filet de bœuf, sauce beurre café de Paris</i>	42.50
41	Entrecôte (200 g), Kräuterbuttersauce <i>Entrecôte de bœuf, sauce beurre café de Paris</i>	39.50
42	Rossfilet (200 g), Pfeffersauce <i>Filet de cheval, sauce au poivre</i>	37.50

Diese Gerichte werden **entweder mit gemischtem Salat oder Marktgemüse** und mit Pommes Frites serviert.

Ces mets sont servis avec salade mêlée ou légumes du marché et avec pommes frites.

43	Mediterranes Schweins-Cordonbleu (Büffelmozzarella, Rohschinken, Basilikum, getrocknete Tomaten) Pommes Frites und Gemüse <i>Cordon bleu de porc méditerrané (Mozzarella de buffle, jambon cru, basilic et tomates séchées) Pommes frites et légumes</i>	30.50
44	Lammnierstück unter der Pistazien-Kräuterhaube Bratkartoffeln und Marktgemüse <i>Faux-filet d'agneau sous sa croûte de pistache et d'herbes Pommes de terre sautées et légumes du marché</i>	36.50



- 45 Wiener Kalbsschnitzel
Risotto mit dunklem Bier, Honig und Rauchspeck,
Preiselbeerkonfitüre 34.50
Escalope de veau Viennoise
Risotto à la bière brune, miel et lardons fumé, confiture d'airelles
- 46 Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce
Tagliatelle und Gemüse 25.50
Escalope de porc, sauce champignons à la crème, tagliatelles et légumes
- 146 Kleine Portion / *petite portion* 19.50

53 - Menu des Alpes

Allerlei bunte Blattsalate

Salade verte estivale

Rindsfilet an Pfeffersauce

Kräuterkartoffeln

Gemüsevariation

Filet de boeuf, sauce au poivre vert

Pommes de terre aux herbes

Variation de légumes

Halbgefrorenes von weisser Schokolade mit gehackten Nidletäfel

Caramellikör

Parfait glacé au chocolat blanc et caramel mou

liqueur au caramel

CHF 57.80



Vegetarisch / végétarien

- 47 Eierschwämmirisotto mit Trüffelöl, grilliertes Gemüse 23.50
Risotto aux chanterelles avec huile de truffes, légumes grillés
- 48 Grilliertes Gemüse mit Rucola, Büffelmozzarella,
Gebratene Eierschwämmli, Bratkartoffeln 24.50
Légumes grillés avec roquette, mozzarella de buffle
Chanterelles sautées, pommes nouvelles
- 49 Gemüse und Früchte an Tomatencurry ✓ 26.50
Cous-cous mit Rucola, Minze, Zimt und Kichererbsen
dazu Fladenbrot und Linsendahl
Légumes et fruits aux tomates au curry ✓
Couscous avec roquette, cannelle, menthe et pois chiches
avec pain Pitta et dal de lentilles

Fisch / poissons

- 50 Zanderfilet unter der Kräuterhaube, Dauphine-Kartoffeln
Sommerratatouille 34.50
Filet de sandre sous sa croûte d'herbes
Pommes Dauphine, ratatouille estivale
- 51 Fish and Chips 29.00
„Riesenkrevetten im Backteig, Grüne Muscheln, Hummerfleisch
und Eglifilet in einem Zitronenbackteig“
Tartarsauce, Süsskartoffelsticks, BBQ-Sauce mit Himbeeren
Crevettes géantes dans une pâte à frire, moules vertes, homard et filet de perche dans
une patte à frire citronnée
Sauce tartare et sticks de pomme de terre douce, sauce BBQ à la framboise
- 52 Gebratene Riesenkrevetten auf Tagliatelle mit Rucola,
getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Knoblauch und Olivenöl 33.50
Crevettes géantes sur lit de tagliatelle avec roquette,
Tomate séchée, pignons, ail et huile d'olives



Unsere Lieferanten

Gemüse / Früchte

- Etter Heinz, Ried
- Culturefood, Fribourg

Fleisch / Fisch

- Fleisch und Brau, Düringen
- Fideco, Murten

Milch / Käse / Kaffeerahm / Butter

- Olivier Bongard, Käse-eigenossenschaft Düringen

Eier

- Thomas und Margrit Winzenried, Wünnewil

Glacen / Pommes-Frites / Apfelchüechli / Crack-Friture

- Gasser Glacen, Schwarzenburg

Brot

- Bäckerei Waeber, Bourguillon
- Liechti Beck Zollbrück

Honig

- Tamara Aeby, Plaffeien

Fleischdeklaration / Fisch

Rindsfilet: Irland

Rindsentrecote: aus der Region

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Lamm: Australien

Kalb: Schweiz

Pferd: Frankreich, Spanien

Zander: Schweiz, Osteuropa

Riesenkrevetten/Black-Tiger: Zucht Vietnam

Rauchlachs: Schottland