

Speisekarte Herbst



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





53

Menu des Alpes

Nüsslersalat
Speck, Ei, Croutons
Randen-Apfelvinaigrette

Salade doucette
Lard, œuf, croûtons
Vinaigrette à la pomme et à la betterave rouge

Hirschentrecôte
Whiskyrahmsauce mit gebratenen Steinpilzen
Hausgemachte Eierspätzli
Gebackener Kürbis
Rotkraut mit Marroni

Entrecôte de cerf
Sauce Whisky à la crème avec bolets sautés
«Spätzli» maison
Courge grillé
Chou rouge avec marrons glacés

Mohnhalbgefrorenes mit Ingwer und Honig
Parfait glacé au pavot avec gingembre et miel

CHF 59.80



Salate – Vorspeisen - Suppen
Potages – Hors d'œuvres - Soupes

20	Allerlei saisonale Blattsalate <i>Salade verte de saison</i>	8.50
21	Hausgemachte gemischte Salate <i>Salade mêlée maison</i>	10.00
22	Allerlei saisonale Blattsalate für 2 Personen in der Schüssel serviert <i>Bol de salade verte de saison pour 2 personnes</i>	14.50
23	Allerlei herbstliche Blattsalate in der Schüssel serviert an einer Randen- Apfelvinaigrette mit ... <i>Bol de salade verte automnale avec vinaigrette à la pomme et à la betterave rouge avec ...</i>	
	* Ziegenkäse mit Seisler Honig im Brickteig / <i>Chèvre chaud dans une pâte à brick avec miel de la region</i>	18.50
	* Pouletstreifen / <i>Dés de poulet</i>	22.50
	* Riesenkrevetten / <i>Crevettes géantes</i>	26.50
24	Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons <i>Salade doucette avec lardons, œufs et croutons</i>	13.50
25	Orientalische Kürbiscremesuppe <i>Crème de courge à l'orientale</i>	10.50
26	Handgehacktes Rindstartar, Parmesansplitter und Trüffelöl Salatgarnitur, Toast und Butter <i>Tartare de boeuf «maison» avec copeaux de parmesan et huile de truffe, garni de salade, toast et beurre</i>	33.00
126	Kleine Portion / <i>petite portion</i>	24.00



Wild-Gerichte
Spécialités de la chasse

- | | | |
|----|---|-------|
| 30 | Wildgeschnetzelttes mit Speck und Äpfeln an sämiger Calvadossauce
<i>Emincé de chasse, sauce aux calvados, cube de pommes et lardons fumés</i> | 35.50 |
| 31 | Geschmorter Rehragout an Tomatencurry, Couscous mit Holunder, Äpfeln und Kürbis, Fladenbrot und Linsendal
<i>Ragout de chevreuil mijoté, sauce curry-tomates, couscous avec sureau, pommes et courge, pain Pitta et dal de lentilles</i> | 33.50 |
| 32 | Rehrückenfilet (tranchiert) an Hagebutten-Grappasauce
<i>Filet de selle de chevreuil, sauce cynorrhodon-grappa</i> | 42.50 |
| 33 | Hirschentrecôte mit gebratenen Steinpilzen an Whiskyrahmsauce
<i>Entrecôte de cerf, sauce Whisky à la crème avec bolets sautés</i> | 36.50 |
| 34 | Rehschnitzel an Quittensauce
<i>Escalope de chevreuil, sauce au coing</i> | 39.50 |

Alle Wildgerichte werden serviert mit hausgemachten Eierspätzli,
Rotkraut, Rahmrosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel und Birne.

*Tous ces plats sont servis avec «Spätzli» maison, chou rouge, chou de
bruxelles à la crème, marrons glacés, pomme aux aïrelles rouge et poire*



Fleisch
Nos viandes

35	Rindsfilet an Kräuterbuttersauce, Pommes Frites, Marktgemüse <i>Filet de bœuf sauce café de Paris, pommes frites, de saison</i>	42.50
36	Rindsentrecôte mit Kräuterbuttersauce, Pommes Frites, Marktgemüse <i>Entrecôte de bœuf sauce café de Paris, pommes frites, légumes de saison</i>	39.50
37	Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce, Tagliatelle, Marktgemüse <i>Escalope de porc, sauce aux champignons, Tagliatelles, légumes de saison</i>	24.50
137	Kleine Portion / <i>petite portion</i>	19.50
38	Schweinscordonbleu mit Buurehamme und Raclettekäse, Pommes Frites, Marktgemüse <i>Cordon bleu de porc avec jambon de campagne et raclette, pommes frites, légumes de saison</i>	30.50
39	Dääböörger Hausgemachter Rindspatty mit Cornflakes im Kastanienbrötli mit gebackenem Kürbis, gebratenen Steinpilzen, Feta und Randensauerrahm, Pommes Frites <i>Burger de bœuf avec cornflakes dans un pain aux marrons avec courge grillée, bolets sautés, feta et crème acidulée à la betterave, pommes frites</i>	29.50



Vegetarisch

Végétarien

- | | | |
|----|--|-------|
| 41 | Steinpilzrisotto mit Trüffelöl
<i>Risotto aux bolets et huile de truffe</i> | 24.50 |
| 42 | Gemüse und Früchte an Tomatencurry, Couscous mit Holunder, Äpfeln und Kürbis, Fladenbrot und Linsendal
<i>Curry de légumes et fruits à la tomate avec couscous au sureau, pommes et courge, pain Pitta et dal de lentilles</i> | 26.50 |
| 43 | Vegetarische Herbstgenüsse an Pilzsauce / <i>plat végétarien automnal avec sauce aux champignons</i>

Hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Marroni, Rahmrosenkohl, Birne
<i>«Spätzli» maison, chou rouge avec marrons glacés, chou de bruxelles à la crème, poire</i> | 28.50 |

Fisch

Poisson

- | | | |
|----|--|-------|
| 51 | Fisch and Chips

Riesenkrevetten im Backteig, grüne Muscheln, Hummerfleisch und Eglifilet in einem Zitronenbackteig, Tartarsauce, Pommes Frites
<i>Crevettes géantes, moules vertes, homard et filet de perche dans une patte à frire citronnée, sauce tartare, pommes frites</i> | 29.00 |
|----|--|-------|



Unsere Lieferanten

Gemüse / Früchte

- Etter Heinz, Ried
- Culturefood, Fribourg

Fleisch / Fisch

- Fleisch und Brau, Düringen
- Fideco, Murten

Milch / Käse / Kaffeeahm / Butter

- Olivier Bongard, Käsegenossenschaft 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

Wild: Deutschland / Neuseeland / Österreich (aus freier Wildbahn oder Zucht)