

Speisekarte Winter



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





53

Menu des Alpes

Wintersalat
Speck, Ei, Croutons
Orangen-Erdnussvinaigrette

Salade hivernale
Lard, œuf, croûtons
Vinaigrette à la cacahuète et orange

Rindsfilet mit gebratener Foie Gras
Portweinjus
Kartoffelstampf mit Ingwer und Koriander
Winterspinat

Filet de bœuf avec foie gras poêlé
Jus au porto
Écrasé de pommes de terre au gingembre et coriandre
Pousse d'épinard

Halbgefrorenes mit Meringues und Baileys
garniert mit Doppelrahm

Parfait-glacé avec meringues et Baileys
garni de double-crème

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	Nüsslersalat an einer Orangen- Erdnussvinaigrette mit ... <i>Salade de doucette avec vinaigrette à la cacahuète et à l'orange avec ...</i>	
	* Ziegenkäse mit Seisler Honig im Brickteig / <i>Chèvre chaud avec miel de la region</i>	16.50
	* Riesenkrevetten / <i>Crevettes géantes</i>	18.50
24	Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons <i>Salade doucette avec lardons, œufs et croutons</i>	13.50
25	Selleriesuppe mit Whisky und Stilton <i>Potage au céleri au Whisky et Stilton</i>	10.50
26	Handgehacktes Rindstartar, Parmesansplitter und Trüffelöl Salatgarnitur, Toast und Butter <i>Tartare de bœuf «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



Die Reise nach damals

29	Gelberbsensuppe mit Gnagi <i>Potage au pois avec jarret de porc</i>	Portion	15.00
30	Rindszunge an Apfel-Kapernsauce mit Safran, Kartoffelstampf <i>Langue de bœuf, sauce au câpre et pommes safrané, écrasé de pommes de terre</i>		26.50
31	Suure Mocke an Rotweinsauce, Kartoffelstampf <i>Rôti de bœuf, sauce au vin rouge, écrasé de pommes de terre</i>		28.50
32	Blätterteigpastetli an hausgemachter Fleischsauce mit Kalbfleisch, Pommes frites <i>Vol-au-vent de veau, pommes frites</i>		19.50
33	Kalbsläberli mit Äpfeln, Calvados und kräftigem Jus, Parmesanrisotto <i>Foie de veau avec pommes, Calvados et jus, risotto au parmesan</i>		33.50
34	Kalbsbäggli an kräftiger Rotweinsauce, Kartoffelsstampf <i>Joue de veau, sauce au vin rouge, écrasé de pommes de terre</i>		35.00



Fleisch
Nos viandes

35	Rindsfilet an Kräuterbuttersauce, Pommes frites, Marktgemüse <i>Filet de bœuf, sauce café de Paris, pommes frites, légumes 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	Fondueburger Hausgemachter Rindspatty im Maisbun, Sauerkraut, Fondue, Speck-Zwiebelchutney dazu servieren wir Country Fries <i>Burger maison dans son pain au maïs garnie de choucroute, fromage à fondue, chutney de lard et d'oignons accompagné de pommes country</i>	29.50
40	Geschmorter Kaninchenragout indische Art, Zitronenreis mit Minze und Grünerbsen, Fladenbrot und Linsendahl <i>Ragout de lapin mijoté, à l'indienne, riz au citron avec menthe et petit pois, pain Pitta et dal de lentilles</i>	33.50



Vegetarisch

Végétarien

- 41 Risotto mit Gorgonzola, Äpfeln und Austernpilzen 22.50
Risotto au gorgonzola avec pommes et pleurote
- 42 Süsskartoffeln mit Kichererbsen und Bananen an einem Tomatencurry,
Zitronenreis mit Minze und Grünerbsen, Fladenbrot und Linsendahl 26.50
Pomme de terre douce avec pois chiche et banane, sauce au curry et tomate, riz au citron avec menthe et petit pois, pain Pitta et dal de lentilles
- 43 Artischockentortelloni in Butter gebraten, auf einer Sauce von der roten Peperoni
mit Martini, garniert mit einer Frischkäsenocke 28.50
Tortelloni aux artichaut grillé au beurre sur un lit de sauce au poivron rouge et martini, garnie d'une quenelle de fromage frais

Fisch

Poisson

- 51 Gebratener Zander an einer Kokos-Limettensauce, auf einem Süsskartoffelstampf
mit Ingwer und Koriander, Winterspinat 38.50
Filet de sandre, sauce citron vert et coco sur un lit d'écrasé de pommes de terre douce au gingembre et coriandre, pousse d'épinard
- 52 Riesenkrevetten an einem Tomatencurry, Zitronenreis mit Minze und Grünerbsen,
Fladenbrot und Linsendahl 36.50
Crevettes géantes, sauce au curry et tomate, riz au citron avec menthe et petit pois, pain Pitta et dal de lentilles



Unsere Lieferanten

Gemüse / Früchte

- Etter Heinz, Ried
- Culturefood, Fribourg

Fleisch / Fisch

- Fleisch und Brau, Düringen
- Fideco, Murten

Milch / Käse / Kaffee Rahm / Butter

- Olivier Bongard, Käse-eigenossenschaft Düringen

Eier

- Thomas und Margrit Winzenried, Wünnewil

Glacén / Pommes-Frites / Apfelchüechli / Crack-Friture

- Gasser Glacén, Schwarzenburg

Brot

- Bäckerei Waeber, Bourguillon
- Liechti Beck Zollbrück

Honig

- Tamara Aeby, Plaffeien

Fleischdeklaration / Fisch

Rindsfilet: Irland

Rindsentrecote: aus der Region

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Kaninchen: aus der Region

Kalb: Schweiz

Zander: Schweiz, Osteuropa

Riesenkrevetten/Black-Tiger: Zucht Vietnam

Rauchlachs: Schottland