



## Menu des Alpes

**Wintersalat**  
**Orangen-Vinaigrette**  
**Lachs im Randen-Saft mariniert**

*Salade d'hiver*  
*Vinaigrette à l'orange*  
*Saumon mariné à la betterave*

\*\*\*

**Kalbssteak**  
**an Morchel-Feigen-Jus**  
**Kartoffel-Stampf**  
**Gemüse**

*Steak de veau*  
*Jus de morilles et figue*  
*Ecrasé de pomme de terre*  
*Légumes de saison*

\*\*\*

**Halbgefrorenes**  
**mit Whisky, weisser Schokolade, Honig und**  
**marinierte Klementinen**

*Parfait glacé*  
*avec Whisky, chocolat blanc, miel et*  
*clémentine marinée*

58.50









## Salate / Vorspeisen / Suppe

*Salades / Entrées / Soupes*

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 21  | Bunt gemischter Salat   | 10.00   |
|     | ● ● ●   |   |
|     | <i>Salade mêlée maison</i>  |   |
|     | Salatsaucen / Sauces  | French-Dressing ●●<br>Italian-Dressing ●                          |
| 22  | Wintersalat an Orangen-Vinaigrette<br>Ziegenkäse mit Honig im Brickmantel   | 16.50   |
|     | ● ● ●   |   |
|     | <i>Salade d'hiver vinaigrette à l'orange</i><br><i>Fromage de chèvre en feuille de brick avec miel</i>                |   |
| 23  | Chefsalat mit Pouletwürfeln leicht pikant in der Schüssel serviert  | 22.50   |
|     | ● ● ● ● ● ●   |   |
|     | <i>Salade du Chef avec dés de poulet épicés servi dans un bol</i>   |   |
|     | Salatsaucen / Sauces  | French-Dressing ●●<br>Italian-Dressing ●<br>Orange-Vinaigrette ●● |
| 24  | Handgeschnittenes Rindsfilet Tatar (klein) vom irischen Weiderind<br>Zwiebelkonfit, Fladenbrot, Salatgarnitur         | ½ Port. 24.00   |
|     | ● ● ● ● ● ●   |   |
|     | <i>Tartare de filet de bœuf irlandais coupé à la main,</i><br><i>Confit d'oignons, pain pita, garniture de salade</i> |   |
| 124 | Rindsfilet Tatar als Hauptgang / <b>plat principal</b>  | 33.00   |
| 25  | Fenchel Suppe mit Pastis verfeinert   | 10.50   |
|     | ● ●   |   |
|     | <i>Soupe de fenouil avec Pastis</i>   |   |
| 26  | Randen Suppe mit Vodka verfeinert   | 10.50   |
|     | ● ●   |   |
|     | <i>Potage à la betterave et Vodka</i>   |   |




# Hauptgerichte

## Plats principaux

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 27 | Rindsfilet (180 gr) an Morchel-Feigen-Jus<br>Pommes-Frites und Gemüse   | 45.50 |
|    |    |       |
|    | <i>Filet de bœuf (180 gr), jus de morilles et figues</i><br><i>Pommes-frites et légumes</i>   |       |
| 28 | Rinds Entrecôte (180 gr), Kräuterbuttersauce<br>Pommes-Frites und Gemüse  | 38.50 |
|    |    |       |
|    | <i>Entrecôte de bœuf (180 gr), sauce café de Paris</i><br><i>Pommes-frites et légumes</i>   |       |
| 29 | Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce<br>Tagliatelle und Wintergemüse  | 26.50 |
|    |   |       |
|    | <i>Escalope de porc, sauce champignons à la crème</i><br><i>Tagliatelles et légumes de saison</i>   |       |
| 30 | Schweins Cordon bleu gefüllt mit Hamme, Raclettekäse und<br>gebratene Zwiebeln<br>Pommes-Frites und Wintergemüse  | 32.50 |
|    |    |       |
|    | <i>Cordon-bleu de porc avec jambon, fromage de raclette, oignons rôtis</i><br><i>Pommes-frites et légumes de saison</i>                                     |       |
| 31 | Fondue-Burger « Des Alpes »<br>Hausgemachter Rindfleisch Patty im Brötli,<br>Zwiebel Chutney, geschmolzener Käse, Tomaten, Pommes-Frites                    | 28.50 |
|    |    |       |
|    | <i>Burger à la Fondue « des Alpes »</i><br><i>Burger de bœuf « maison » dans son pain, chutney d'oignons, fromage fondu, tomate</i><br><i>Pommes-frites</i> |       |
| 32 | Wiener Kalbsschnitzel mit Wintergemüse<br>Pommes-Frites   | 34.50 |
|    |    |       |
|    | <i>Escalope de veau viennoise avec légumes de saison</i><br><i>Pommes-frites</i>  |       |




## Spezialitäten

*Spécialité*

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 33 | Blätterteigpastetli, hausgemachte Sauce (Kalbsfleisch, Champignons)<br>Pommes-Frites                                | 24.50 |
|    |                                    |       |
|    | <i>Vol au vent, sauce à la crème fait maison (veau et champignons), pommes-frites</i>                               |       |
| 34 | Lammschulter Ragout an Indischem Curry<br>Kartoffel-Stampf mit Ingwer, Linsendahl, Fladenbrot                       | 36.50 |
|    |                                    |       |
|    | <i>Ragoût d'agneau mijoté à l'indienne, écrasé de pomme de terre et gingembre<br/>Dal de lentilles et pain pita</i> |       |
| 35 | Schweinsfilet an Rahmsauce und Schnittlauch<br>Wintergemüse, Nudeln   | 29.50 |
|    |                                    |       |
|    | <i>Filet mignon de porc sauce crème à la ciboulette<br/>Légumes de saison et nouilles</i>                           |       |




## Vegetarisch

*Végétarien*

- 36 Petersilienwurzel und Spinat an grünem Curry 26.50  
Kartoffel-Stampf mit Ingwer, Linsendahl, Fladenbrot  
  
*Racine de persil et épinard au curry vert*  
*Écrasé de pommes de terre avec gingembre, dal de lentilles et pain pita*
- 37 Risotto mit Fenchel und frischem Spinat 22.50  
  
*Risotto avec fenouil et épinards frais*
- 38 Handgeschnittenes Auberginentatar, 18.50  
Zwiebelkonfit, Toastbrot, Salatgarnitur  
  
*Tartare d'aubergines coupé à la main,*  
*Confit d'oignons, toast, garniture de salade*

## Fisch

*Poissons*

- 39 Riesenkrevetten Spiess auf frischem Spinat mit Kartoffel-Stampf 32.50  
an Limetten-Ingwersauce  
  
*Brochette de crevettes géantes sur lit d'épinards frais avec écrasé de pomme de terre*  
*Sauce citron vert et gingembre*
- 40 Gebratenes Zanderfilet auf Winter-Ratatouille, Limettensauce 33.50  
Dauphine-Kartoffeln  
  
*Filet de sandre rôti sur un lit de ratatouille hivernal, sauce au citron vert*  
*Pommes dauphines*
- 41 Pochiertes Lachssteak auf Risotto mit Fenchel und frischem Spinat 33.50  
Limetten-Ingwersauce  
  
*Steak de saumon poché sur son lit de risotto avec fenouil et épinards frais*  
*Sauce citron vert et gingembre*

# Unsere Lieferanten

Nos fournisseurs

## **Gemüse / Früchte**

*Légumes / Fruits*

- Etter Heinz, Ried
- Culturfood AG

## **Fleisch / Fisch**

*Viande / Poisson*

- Fideco, Murten

## **Milch / Käse / Kaffeerahm / Butter**

*Lait / Fromage / Crème à café / Beurre*

- Olivier Bongard, Käsereigenossenschaft Düdingen

## **Eier**

*Oeufs*

- Thomas und Margrit Winzenried, Wünnewil

## **Glacen / Pommes Frites / Apfelchüechli**

*Glaces / Pommes frites / Beignets aux pommes*

- Gasser Glacen, Schwarzenburg

## **Brot / Tischbrötli**

*Pain / Petits pains*

- Bäckerei Waeber, Bourguillon
- Gebrüder Gurtner AG, Neuenegg

## Fleischdeklaration

### *Déclaration du viande*

**Rindsburger** / *Burger de bœuf* : Schweiz

**Rindsfilet** / *Filet de bœuf* : Irland

**Rindsfilet Tatar** / *Tatar de bœuf* : Irland

**Lammschulter Ragout** / *Ragoût d'agneau* : Irlande

**Schwein** / *Porc* : Schweiz

**Kalb** / *Veau* : Schweiz

**Lachs** / *Saumon* : Schottland

**Riesenkrevetten** / *Crevettes géantes*: Vietnam

## Allergeninformationen

### Information des allergies

- **Glutenhaltiges Getreide / céréales avec gluten**
  - **Milchprodukte / produits laitiers**
    - **Eier / oeufs**
    - **Nüsse / noix**
    - **Knoblauch / ail**
  - **Hülsenfrüchte/Lupinen / légumineuses**
    - **Sellerie / céleri**
- **Sulfite (Konservierungsmittel in Wein, Trockenobst, Essig, Kartoffelspeisen) / sulfites (conservateurs dans le vin, les fruits secs, le vinaigre, les plats de pommes de terre)**
  - **Krebstiere / crustacés**
    - **Fische / poissons**
    - **Senf / moutarde**
  - **Weichtiere / mollusques**
    - **Sesam / sésame**