



Menu Des Alpes

Kürbiscremesuppe
mit
gerösteten Kernen und Knoblauchcroutons

•••••

Crème de potimarrons

garni de

graines de courges et croûtons à l'ail

oder/ou

Wintersalat mit Ei und Croutons

Salade d'hiver avec œuf et croûtons

Kalbsfilet vom Grill an Morchelrahmsauce
Rösti und Gemüsebouquette

•••••

Filet de veau grillée sauce morilles

Rösti et bouquet de légumes

oder / où

Rösti Pastetchen mit Waldpilzfüllung

•••••

Vol-au-vent de Rösti farci aux champignons des bois

Schwarzwälder im Glas

•••••

Forêt Noir en verrine

mit Fleisch / *avec viande* 62.50

Vegetarisch / *Végétarien* 46.50

S

P

E

I

S

E

K

A

R

T

E

Salate ~ Salades

- 21 Winterlicher Blattsalat
mit Sprossen & Kernen garniert 9.50
●●●●●
Salade verte d'hiver avec pousses et graines
- 22 Winterlicher gemischter Salat
mit Sprossen & Kernen garniert 11.00
●●●●●●●●●●
Salade mêlée de saison avec pousses et graines
- 23 Wintersalat
mit Speck, Ei & Croutons 13.50
●●●●●●●●
Salade d'hiver avec œufs, lard et croutons
- Salat-Saucen / Sauces à salade
- French-Dressing ●●●●●
- Italien-Dressing ●●●●●
- Himbeer-Vinaigrette / vinaigrette aux framboises ●●●●●

Suppe ~ Soupe

- 24 Kürbiscremesuppe (Potimarron)
mit Kürbiskernen & Croutons 11.00
●●●●●
Crème de potimarron avec graines de courges et croûtons

Fleisch ~ Viande

- 31 Schweins Cordon Bleu „Maison“
mit Schinken & Greyerzer gefüllt
Pommes-Frites und Gemüse 33.50
●●●●●●
Cordon Bleu de porc « maison » avec jambon et fromage de gruyère, frites et légumes
- 32 Rinds-Entrecôte
an Rotweinjus & Kräuterbutter
Pommes-Frites und Gemüse 39.50
●●●●●●
Entrecôte de bœuf, jus aux vin rouge, café de paris, frites et légumes
- 33 Rindsfilet
an Rotweinjus & Kräuterbutter
Pommes-Frites und Gemüse 47.00
●●●●●●
*Filet de bœuf, jus aux vin rouge, café de paris,
frites et légumes*
4. Rinds Tatar vom Filet als Vorspeise
mit Toast und Butter 24.50
●●●●●●
Tartare de filet de bœuf, toast et beurre, en entrée
5. Rinds Tatar vom Filet als Hauptgang
mit Toast und Butter 33.50
●●●●●●
Tartare de filet de bœuf, toast et beurre, en plat principal

Fisch ~ Poisson

- 41 Gebratenes Zanderfilet
an einer Béarnaisesauce
Bratkartoffeln & Gemüse 33.50
-
- Filet de sandre, sauce béarnaise,
Pommes sautées et légumes*

Vegetarisch ~ Végétarien

51. Röstipastetchen mit Waldpilzfüllung 28.50
-
- Vol au vent de rösti farci aux champignons de nos forêts*
52. Pappardelle an Safransauce 24.50
-
- Pappardelle au safran*
53. Hausgemachte Fiorelli gefüllt mit Steinpilzen
an Rahmsauce 29.00
-
- Fiorelli maison farci aux bolets
et sauce à la crème*

Der Chef empfiehlt ~ *Le chef vous propose*

60. Geschmorte Lammhaxe
Kartoffelstock und Gemüse
●●●●●●●●
Souris d'agneau braisée
Pommes Mousseline et légumes 34.50
61. Gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Rösti und Gemüsebouquette
●●●●●●●●
Filet de veau grillée, sauce morilles
Rösti et bouquet de légumes 47.00
62. Surer Mocke vom Rind
Kartoffelstock und Gemüse
●●●●●●●●
Bœuf braisé
Pommes Mousseline et légumes 32.50
63. Schweinsrahmschnitzel an Pilzsauce
Rösti und Gemüse
●●●●●●●●
Tranche de porc aux champignons
Rösti et légumes 29.00



Hotel des Alpes Hauptstrasse 29 3186 Düdingen