LE MONT-VULLY

hôtel restaurant

LE MENU

Le carpaccio de cerf au vieux gruyère et pickles de courge
Hirschcarpaccio mit altem Gruyère Käse und Kürbis Pickles

*

La crème de champignons et sa garniture au jambon cru
Pilzcremesuppe mit Rohschinken

*

Le filet de dorade et sa sauce vin blanc à la moutarde en grains
sur un lit de brocoli
Doradenfilet an Weissweinsauce mit körnigem Senf
auf Brokkoli

Ou
Oder

Le cerf bourguignon
Spätzli et garniture automnale
Hirsch «à la Bourguignonne»
Spätzli und Herbstgarnitur

*

Le chariot de fromages
Käsewagen

*

Le Mont-Blanc à la mousse de marron, meringue et Chantilly
Mont-Blanc mit Marronimousse, Meringue und Rahm

Menu 96.-
Menu avec poisson et viande 112.-
Menü 96.-
Menü mit Fisch und Fleisch 112.-

LES ENTREES FROIDES
KALTE VORSPEISEN

La symphonie de betterave rouge, tofu fumé, noix et huile de noisette 18.-
Rote Bete Symphonie mit geräuchertem Tofu, Nüsse und Haselnussöl

Le carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques à la pomme verte, l'huile vanillée et perles de citron 23.-
Jakobsmuscheln Carpaccio mit grünem Apfel, Vanilleöl und Zitronenperlen

La salade mêlée et chips de pain 12.-
Gemischter Salat mit Brotchips

La salade de doucette aux raisins, lard, croûtons et vinaigrette à l'huile de courge 19.-
Nüsslisalat mit Trauben, Speck, Croûtons und Kürbiskernöl-Vinaigrette

Le tartare de bœuf accompagné de pickles, pain toasté et salade verte 23.- / 34.-
Rindstartar mit eingelegtem Gemüse, getoastetem Brot und grünem Salat

LE POTAGE
SUPPE

La crème de courge au gingembre, son huile et ses graines 12.-
Kürbiscremesuppe mit Ingwer

LES ENTREES CHAUDES
WARME VORSPEISEN

Les tortiglioni à la bolognaise de sanglier à la sauge 24.- / 36.-
Tortiglioni und Wildschwein-Bolognaise mit Salbei

Le risotto à la courge et aux noix 17.- / 27.-
Kürbisrisotto mit Nüssen

Les escargots de Gurmels gratinés au beurre à l'ail et aux herbes (les 6) 18.-
Weinbergschnecken aus Gurmels mit Knoblauch- Kräuterbutter gratiniert (6 Stück)

LES POISSONS
FISCH

Le filet de truite et sa sauce beurre blanc, pommes nature et légumes 38.-
Forellenfilet an weisser Buttersauce, Salzkartoffeln und Gemüse

Les crevettes à l'ail, riz jasmin 37.-
Krevetten mit Knoblauch, Jasminreis

Les filets de perche meunière, pommes nature, riz ou pommes frites 34.- / 42.-
Eglifilets Müllerinart, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites

Les filets de perche frits, pommes nature, riz ou pommes frites 34.- / 42.-
Eglifilets im Öl gebacken, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites

Les filets de perche au vin blanc, pommes nature, riz ou pommes frites 34.- / 42.-
Eglifilets mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites

LES VIANDES
FLEISCH

Le civet de chamois, spätzli et garniture automnale 38.-
Gemspfeffer, Spätzli und Herbstgarnitur

Les escalopes de chevreuil et sauce à la moutarde de Bénichon, spätzli et garniture automnale 45.-
Rehschnitzel mit Bénichon-Senfsauce, Spätzli und Herbstgarnitur

La tête de veau, sauce ravigote, pommes nature 27.-
Kalbskopf nach Art des Hauses

Le filet de bœuf et sa sauce aux bolets, pommes allumettes et légumes 56.-
Rindsfilet an Steinpilzsauce, Pommes Allumettes und Gemüse

La caille entière désossée et sa sauce au Madère, risotto au romarin et légumes 39.-
Wachtel an Madeirasauce, Rosmarinrisotto und Gemüse

LES DESSERTS
DESSERT

La crème brûlée à la vanille et compote de prune 14.-
Gebrannte Creme mit Vanille und Pflaumenkompott

Le cheesecake aux fruits exotiques, glace à la pistache 16.-
Cheesecake mit exotischen Früchten und Pistazieneis

Le moelleux au chocolat et sa sauce à la vanille 18.-
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce

La panna cotta au coulis de cassis et sorbet à la framboise 13.-
Panna Cotta mit schwarzem Johannisbeere Coulis und Himbeersorbet

Le chariot de fromages 22.-
Käsewagen

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus.
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

Provenance des produits
Bœuf filet, Australie – Bœuf tartare, Suisse – Caille, France - Chasse, Autriche
Crevettes, Vietnam – Dorade, Atlantique - Escargots, Suisse – Jambon, Suisse
Pain, Suisse - Perche, Pologne
Saint-Jacques, Japon – Truite, Suisse & Italie – Veau, Suisse

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Service inbegriffen.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter.

Herkunft
Brot, Schweiz – Dorade, Atlantik - Egli, Polen – Forelle, Schweiz & Italien
Jakobsmuscheln, Japan – Kalb, Schweiz - Krevetten, Vietnam
Rindsfilet, Australien – Rindstartar, Schweiz –
Schinken, Schweiz - Schnecken, Schweiz – Wachtel, Frankreich – Wild, Österreich