



Alpine ENTREES



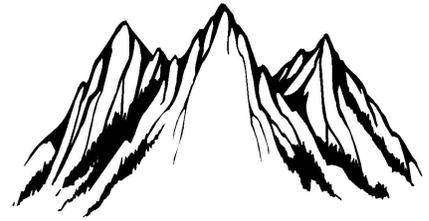
Salade Verte	10.-
Salade Mêlée Concombre, Carottes, Radis Rouge, Betterave	13.-
Soupe de Pois Chiche, tomates confites et crème de fromage	14.-
Soupe de Pommes de terre ; céleri boule et croûtons	12.-
Flan de cardon au foie gras poêlé, poudre de café et émulsion de lait	28.-
Artichauts et Ris de veau sautés, « Espuma » de Sbrinz aux truffes noires	32.-
Filet de saumon mariné mi-cuit ; pesto câpres, Framboises, roquefort et croûtons épicés	18.-

Origine de nos viandes et volailles:

Boeuf: Suisse
Veau : Suisse
Porc: Suisse
Volailles: Suisse

TVA 8% incluse

EN COOPERATION AVEC L'AUBERGE D'HERMANCE



Alpine INTERNATIONALE

Cuisse de Canard farci au foie gras, Mini Carottes et Feuille de salade Amer, sorbet de tomate au gin	34.-
Poitrine de porc cuit à basse température, Saucé glacée à la vanille Bourbon, miel et gingembre sur pommes de terre au vinaigre	28.-
Joue de bœuf, Sauce au vin rouge et pruneaux confits	32.-
Gnochetti de pain, Sabayon au parmesan, oignon rouge caramélisé, noisettes torréfiées	28.-
<Pasta e fagioli> crème de haricots, lardon croquant, Crevette poêlée au romarin et vieux fromage d'alpage	32.-
Tagliolini au ragout de canard, poivre de séchuan, Brocoli Romanesco	29.-

Origine de nos viandes et volailles:

Boeuf: Suisse
Veau : Suisse
Porc: Suisse
Volailles: Suisse

TVA 8% incluse

EN COOPERATION AVEC L'AUBERGE D'HERMANCE



Alpine DESSERTS

Tartes du Jour	8.-/ 10.-
Meringues au Four à Bois, soupe tiède de Fruits Rouges Crème Double de « Schönried	15.-
Flan de chocolat a la Piémontaise, Coulis de noisette et amaretti	14.-
Cake d'amandes mou aux zestes d'oranges, Sorbet à La Rhubarbe	12.-
Bavarois au caramel salé, gelée de coco, anis et rhum	14.-
Glaces et Sorbets	La Boule 3.5.-

Origine de nos viandes et volailles:

Boeuf: Suisse
Veau : Suisse
Porc: Suisse
Volailles: Suisse

TVA 8% incluse

EN COOPERATION AVEC L'AUBERGE D'HERMANCE



Alpine TRADITION

La planchette du Lac Retaud Spécialités de porc d'alpage, jambon cru, Lard, viande séchée et fromage à rebibes 120 grammes	28.-
Fondue au fromage « moitié-moitié » Min. 2 pers. Prix /pers.	28.-
Fondue au fromage et truffes noires Min. 2 pers. Prix /pers.	43.-
La Fondue est servie avec pain et pommes de terre.	
Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat	26.-
« Schübbling » avec Pommes Frites	18.-
Voyages du fromage Les Ormonts et Le Pays d'Enhaut	18.-

Origine de nos viandes et volailles:

Boeuf: Suisse
Veau : Suisse
Porc: Suisse
Volailles: Suisse

TVA 8% incluse

EN COOPERATION AVEC L'AUBERGE D'HERMANCE