



# Speisekarte

"à la carte Restaurant mit Seesicht"

02.12.2010

## Entrées – Vorspeisen

Terrine de foie de canard et bouquet de salade Toast et beurre <i>Entenleberterrine mit Salatbouquet Toast und Butter</i>	Fr. 21.--	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Fr. 8.--
Coquilles Saint-Jacques sautées aux fines herbes et risotto au souci <i>Sautierte Jakobsmuscheln mit Kräutern und Ringelblumen-Risotto</i>	Fr. 23.--	Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	Fr. 9.80
Soupe de poissons et filets de dorade royale, pain à l'ail <i>Fischsuppe mit Goldbrassen-Filet, Knoblauchbrot</i>	Fr. 15.--	Salade des vigneron Salade de doucette avec lard, raisins et croûtons <i>Winzersalat Nüsslisalat mit Speck, Trauben und Brotcroûtons</i>	Fr. 12.50
		Soupe à l'oignons gratinée <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	Fr. 12.50

## Spécialités de poissons – Fischspezialitäten

Filets de perche frits <i>Eglifilets fritiert</i>	<i>(klein Fr. 33.50) Fr. 37.50</i>	Tresse de sole poché aux poireaux Sauce au Chardonnay <i>Pochierter Seezungenzopf mit Lauch an Chardonnay Sauce</i>	<i>Fr. 41.--</i>
Filets de perche meunière <i>Eglifilets gebraten</i>	<i>(klein Fr. 35.50) Fr. 39.50</i>	Filets de sandre rôti sur peau sur un lit de lentilles au curry <i>Zanderfilets auf der Haut gebraten auf einem Linsencurrybett</i>	<i>Fr. 39.--</i>
Pot-pourri de poissons du lac meunière (Filets de perche, sandre et truite saumonée) <i>Pot-pourri von Seefischen nach Müllerinnenart Egli-, Zander- und Lachsforellenfilets)</i>	<i>Fr. 39.50</i>		

## Viandes – Fleisch

Suprême de pintade rôti à la crème de morilles  
Bouquetière de légumes  
*Gebratenes Perlhuhnbrüstchen an Morcheln*  
*Gemüsebouquet*

Fr. 36.--

Escalope viennoise  
*Echtes Wienerschnitzel*

Fr. 39.--

Sauté de filet de bœuf Stroganov  
*Filetgulasch Stroganov*

Fr. 39.--

Tournedos aux truffes de la région  
Bouquetière de légumes  
*Rindsfilet an Trüffeln aus der Region*  
*Gemüsebouquet*

Fr. 45.--

Carré d'agneau à la croûte de moutarde  
aux petits légumes  
*Lammkarree mit Senfkruste*  
*Gemüse garnitur*

Fr. 42.--

Les mets sont accompagnés de pommes frites, pommes allumettes, Spätzli maison, riz créole, pommes nature ou risotto aux poireaux.  
*Die Gerichte servieren wir Ihnen mit Pommes frites, Streichholzkartoffeln, hausgemachten Spätzli, Reis, Salzkartoffeln oder Lauchrisotto.*  
*Rindfleisch – Brasilien / Kalbfleisch – Schweiz / Lamm – Neuseeland / Geflügel – Frankreich (rein vegetarische Fütterung)*

## Cuisine végétarienne – Vegetarische Gerichte

Spaghetti au poivrons « tricolore »  
*Spaghetti an Peperoni „tricolore“*

Fr. 19.--

Risotto aux truffes de la région  
*Risotto an Trüffeln aus der Region (klein Fr. 22.--) Fr. 28.--*