



# Speisekarte

"à la carte Restaurant mit Seesicht"

03.12.2011

## Entrées – Vorspeisen

|  |                                      |  |                                    |
|--|--------------------------------------|--|------------------------------------|
| Blinis de sarrasin au saumon fumé<br>Crème acidulée<br><i>Buchweizenblinis mit geräuchertem Lachs</i><br><i>Sauerrahm</i>                    | <i>Fr. 23.50</i>                     | Salade des vigneron<br>Salade de doucette avec lard, raisins et croûtons<br><i>Winzersalat</i><br><i>Nüsslisalat mit Speck, Trauben und Brotcroûtons</i> | <i>Fr. 13.50</i>                   |
| Terrine de foie de canard et bouquet de salade<br>Toast et beurre<br><i>Entenleberterrinerne mit Salatbouquet</i><br><i>Toast und Butter</i> | <i>Fr. 21.00</i>                     | Salade verte <i>Grüner Salat</i><br>Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>   | <i>Fr. 8.--</i><br><i>Fr. 9.80</i> |
| Soupe de poissons « Muntelier »<br><i>Kürbiscremesuppe mit Gin, Mohn-Blätterteigstübchen</i><br><i>Muntelierer Fischsuppe</i>                | <i>Fr. 11.--</i><br><i>Fr. 16.50</i> | Crème de potiron au Gin, paillettes de pavot   |                                    |

## Spécialités de poissons – Fischspezialitäten

|   |                          |                  |   |  |
|---|--------------------------|------------------|---|--|
| Filets de perche frits<br><i>Eglifilets fritiert</i>  | <i>(klein Fr. 33.50)</i> | <i>Fr. 37.50</i> | Bouillabaisse à la marseillaise<br>Sauce rouille et pain à l'ail<br><i>Marseillaiser Fischsuppe</i>                   |  |
| Filets de perche meunière<br><i>Eglifilets gebraten</i>   | <i>(klein Fr. 35.50)</i> | <i>Fr. 39.50</i> | <i>mit Knoblauchsauce und Knoblauchbrot</i>   | <i>Fr. 44.--</i>                                   |
| Pot-pourri de poissons du lac meunière<br>(Filets de perche, sandre et truite saumonée)<br><i>Pot-pourri von Seefischen nach Müllerinnenart</i> |                          |                  | Filet de dorade royale sur un lit de lentilles au curry<br><i>Goldbrassenfilet auf einem Linsen-Curry-Ragoût</i>      | <i>Fr. 39.--</i>                                   |
| <i>Egli-, Zander- und Lachsforellenfilets)</i>  |                          | <i>Fr. 39.50</i> | Crevettes géantes sautées aux petits légumes<br>Sauce américaine<br><i>Sautierte Riesencrevetten mit Saisongemüse</i> | <i>an amerikanischer Sauce</i><br><i>Fr. 40.--</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.--*

Entrecôte double grillée, sauce au poivre vert  
Bouquetière de légumes  
*Grilliertes doppeltes Entrecôte, Pfeffersauce*  
*Gemüsebouquet*

*pro Person Fr. 43.--*

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 méditerranée  
*Spaghetti nach mediterraner Art*

*Fr. 21.--*

Risotto aux truffes de la région

*Risotto an Trüffeln aus der Region (klein Fr. 22.--) Fr. 28.--*