



Alpine ENTREE

Salade Verte <i>Vinaigrette à l'italienne</i>	10.-
Salade Mêlée carottes, fenouil, tomate <i>Vinaigrette à l'italienne</i>	13.-
Soupe du Jour	13.-
Tarte Tatin aux oignons blancs Emulsion de fromage au poivre Sorbet d'eau de tomate	23.-
Beignets de sandre, émulsion de menthe et vinaigre de fruits des bois	22.-

Chef :

Origine de nos viandes et volailles:

Poisson : CH- IT

Boeuf: Suisse

Veau : Suisse

Porc: Suisse

Volailles: Suisse - FR

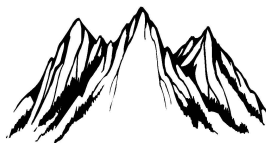
TVA 7.7% incluse

EN COOPERATION AVEC L'AUBERGE D'HERMANCE

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



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 « moitié-moitié », Truffes 43.-
Min. 2 pers. Prix /pers.

La Fondue est servie avec du pain et des pommes de terre

Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat 26.-

Duo de saucisses « Schübling Käsewurst » artisanal
de Gstaad avec Pommes Frites 22.-

Voyage du fromage 18.-
Les Ormonts et Le Pays d'Enhaut

Chef :

Origine de nos viandes et volailles:

Poisson : CH- IT

Boeuf: Suisse

Veau : Suisse

Porc: Suisse

Volailles: Suisse - FR

TVA 7.7% incluse

EN COOPERATION AVEC L'AUBERGE D'HERMANCE

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Alpine INTERNATIONALE



Risotto « Milanese », os à la moelle fumé et mirepoix de légumes	36.-
Coquelet « Alla Diavola » Pommes de terre grillées et légumes	38.-
Tartare de bœuf à l'italienne, terrine de foie gras aux truffes et salade mesclun	39.-
Gnocchi Bolognaise	29.-

Chef :

Origine de nos viandes et volailles:

Poisson : CH- IT

Boeuf: Suisse

Veau : Suisse

Porc: Suisse

Volailles: Suisse - FR

TVA 7.7% incluse

EN COOPERATION AVEC L'AUBERGE D'HERMANCE

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Alpine DESSERT



Tarte du Jour	10.-
Bavarouase au fruit de boies	23.-
Meringues au Four à Bois, coulis tiède de Fruits Rouges Crème Double de « Schönried »	16.-
Glaces et Sorbets	La Boule 4.-
Mocca	
Vanille	
Citron	
Framboise	
Fraise	
Chocolat	

Menu été 2021

Chef :

Origine de nos viandes et volailles:

Poisson : CH- IT

Boeuf: Suisse

Veau : Suisse

Porc: Suisse

Volailles: Suisse - FR

TVA 7.7% incluse

EN COOPERATION AVEC L'AUBERGE D'HERMANCE

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur Les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.