



## Alpine ENTREE

Salade Verte <i>Vinaigrette à l'italienne</i>	11,-
Salade Mêlée Carottes, fenouil, betrave rouge, Tomate, coucombre <i>Vinaigrette à l'italienne</i>	14,-
Soupe du Jour	13,-
Ramen a la viande de bœuf, œuf, noodle Chinoise.	28,-
Croustillants de poulet panée aux cornflakes Sauce au wasabi et salade.	26,-

Chef :

Origine de nos viandes et volailles:

Poisson : CH- IT

Boeuf: Suisse

Veau : Suisse

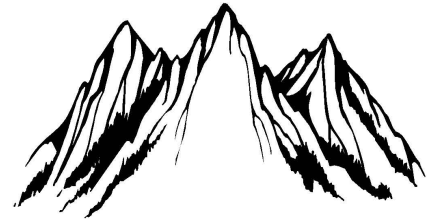
Porc: Suisse

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 Artisanales d'alpage, jambon cru,  
Lard, viande séchée et fromage à rebibes  
120 grammes 29.-

Fondue au fromage 250g p.p.« moitié-moitié » AOP  
Min. 2 pers. Prix /pers. 30.-

Fondue au fromage 250g p.p. «moitié-moitié» AOP, Truffes  
Min. 2 pers. Prix /pers. 45.-

*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 » artisanales  
de Gstaad avec Pommes Frites 24.-

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

Poitrine de porc aux herbes cuites a basse température,  
Artichauts, Pommes Soufflés 36.-

Joue de veau aux champignons, Pommes de terre écrasées  
Emulsion de carottes au Gin 42.-

Ravioli farcis de sandre, sauce beurre tymian  
et concase de tomates 34.

Tagliatelles, granulé de saucisse de porc,  
Spuma de parmesan 32.-

Chef :

Origine de nos viandes et volailles:

Poisson : CH- IT

Boeuf: Suisse

Veau : Suisse

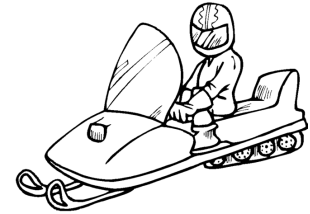
Porc: Suisse

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.-
Pain de bananes, Compote de pommes et Sauce chocolat.	14.-
Meringues au Four à Bois, coulis tiède de Fruits Rouges Crème Double de « Schönried »	15.-
Flan de châtaigne au caramel et meringues écrasées	14.-

Glaces et Sorbets	La Boule	4.-
Mocca		
Vanille		
Citron		
Framboise		
Fraise		
Chocolat		
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.

## Menu Hiver 2021/22



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.