

P ê c h e u r

Filet d'omble en croûte de céréales, poêlée de pommes de terre grenaille et endives meunière larmes de potimarron	37.—
Seesaiblingfilet mit Getreidekruste, Grenaillekartoffeln und Chicorée Müllerinart, Kürbistropfen Golden trout fillet in cereal crust, grenaille potatoes and chicory meuniere style, pumpkin drop	
Brochette de Saint-Jacques au chorizo, légumes sautés à l'origan, jus de viande	41.—
Spieß mit Jakobsmuscheln und Chorizo, sautiertes Gemüse mit Origan, Bratensaft Scallop skewers with chorizo and sautéed vegetables with oregano, meat gravy	
Pavé de cabillaud façon paella, riz safrané (sot l'y laisse, calamar et gambas à l'huile rouge)	38.—
Kabeljaufilet nach Paella Art mit Safranreis Fillet of cod paella Style with saffron rice	
Filets de perche meunière, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et salade	41.—
Eglifilets Müllerinart und Stampfkartoffeln mit Olivenöl sowie grünem Salat Filets of perch meuniere and crushed potatoes with olive oil and green salad	
L'arrivage du pêcheur	prix selon arrivage
Frischfisch vom Tag - Fresh fish of the day	

B o u c h e r

Filet de bœuf rôti, pommes de terre Anna, légumes d'hiver, tube de foie gras et sauce à la truffe	49.—
Gebratenes Rinderfilet mit Anna-Kartoffeln und Wintergemüse, Entenleber „Ballotine“ und Trüffelsauce Roasted fillet of beef with Anna potatoes and winter vegetables, duck-liver “ballottine” and truffle sauce	
Jarret d'agneau confit en croûte d'agrumes, polenta moelleuse aux chanterelles Sommité de romanesco	35.—
Eingelegte Lammhachse mit einer Kruste aus Zitrusfrüchten, Polenta mit Eierschwämme, Romanesco Lamb knuckle candied in citrus fruit crust, polenta with chanterelles, romanesco	
Suprême de pintade, quartier de chou confit et pommes de terre boulangère Jus de volaille au thym	34.—
Perlhuhnbrust mit eingelegtem Kohl und Bäckerinkartoffeln, Geflügeljus mit Thymian Guinea fowl breast with confit cabbage quarters and Boulangere Style, chicken gravy with thyme	
Civet de chevreuil, garniture forestière et chips de betteraves sauce Grand-Veneur	35.—
Rehpf Pfeffer mit Wildsauce, Garnitur Försterinart und rote Rüben Chips Jugged venison, hunter sauce, garnish forester's style and beetroots chips	
Tournedos de lièvre, mousseline de céleri pomme et pommes reinettes sauce poivrade	38.—
Hasentournedos mit Sellerie- und Reinetteapfelpüree, Pfeffersauce Hare tournedos with celery and apple puree, pepper sauce	
Emincé de veau zurichois avec Rösti	43.—
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti Minced veal Zurich style with Rösti	
Tartare de boeuf arrosé selon votre désir, accompagné de toast brioché	36.—
Rindstatar begossen nach Ihrem Geschmack mit Buttertoast Beefsteak Tartar flavoured as you wish with butter toast	

Chefs de cuisine

Patrick Bienvenu

Claude-Gabrielle Belaubre

Maître d'hôtel

Denis Ritter

Provenance de la viande / Herkunft des Fleisches / Origin of meat

Veau: Suisse Bœuf: Suisse

Chevreuil: Autriche Volaille: Suisse/France

Lièvre: Argentine/Uruguay

TVA 7.6% incl. inkl. 7.6% MwSt. incl. 7.6% VAT

Entrées

<i>Huîtres « Marennnes d’Oléron N°2 », vinaigrette et pain de seigle du Valais</i>	1 Pce	4.50
Austern “Marennnes d’Oléron n°2”, Vinaigrette und Walliserroggenbrot	6 Pces	26.—
Oysters « Marennnes d’Oléron n°2 », vinaigrette and Wallis rye bread	12 Pces	49.—
<i>Foie gras de canard maison mi-cuit, chutney de poires et de poivres longs, nage d’épices</i>		26.—
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Birnen-Chutney und Pfeffer, Gewürzsauce		
Home-made duck-liver terrine with pear and pepper chutney, spices sauce		
<i>Escargots à la provençale et pain doré, fines tranches de magret de canard</i>		22.—
Schnecken nach provenzalischer Art mit getoastetem Brot, feine Entenbrustscheiben		
Snails Provence Style and toasted bread, slices of duck breast		
<i>Œufs en meurette, sauce bourguignonne, petits croûtons et lardons sautés</i>		19.—
Pochierte Eier mit Burgunder Sauce, kleine Croûtons und gebratene Speck Würfel		
Poached Eggs with Burgundy sauce, small croutons and sautéed bacon strips		
<i>Carpaccio de thon rouge, mayonnaise légère de Wasabi et coriandre fraîche</i>		27.—
Carpaccio aus rotem Thunfisch, Mayonnaise mit Wasabi und frischem Koriander		
Red tuna carpaccio, mayonnaise with Wasabi and fresh coriander		
<i>Beignets de Vinzel sur lit de salade</i>	19.—	26.—
Käsekräpfen nach Vinzel-Art auf grünem Salatbett		
Cheese fritters Vinzel style on a bed of garden greens		
<i>Salade verte - grüner Salat – green salad</i>		8.—
<i>Salade mêlée – gemischter Salat – mixed salad</i>		12.—

Entremets et Potages

<i>Gnocchi et sa sauce jour</i>	19.—	26.—
Gnocchi mit Sauce des Tages		
Gnocchi with sauce of the day		
<i>Marmite du pêcheur avec croûtons et rouille</i>		15.—
Fischsuppe mit Croûtons und Rouille		
Fish soup with croutons and rouille		
<i>Feuilleté aux champignons des bois</i>		25.—
Blätterteig mit Waldpilze		
Puff pastry with forest mushrooms		

Coin des Juniors

<i>Tagliatelle maison avec sauce tomate</i>	14.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatensauce	
Home made tagliatelle with tomato sauce	
<i>Escalope de dinde panée, pommes frites</i>	16.—
Paniertes Putenschnitzel, Pommes Frites	
Breaded turkey escalope, French fries	

Romantik Hotel Mont Blanc au lac - Quai du Mont-Blanc - 1110 Morges

Tél. : 021 804 87 87 / Fax : 021 801 51 22

info@hotel-mont-blanc.ch

www.hotel-mont-blanc.ch