LE MONT-VULLY

hôtel restaurant

LE MENU

La salade d'asperges à l'ail des ours et filet mignon de porc séché
Spargelsalat mit Bärlauch und getrocknetem Schweinsfilet

*

La soupe de poissons du lac et sa flûte aux herbes de Provence
Fischsuppe mit Kräuterfeuilleté

*

Le filet de Saint-Pierre à la sauce méditerranéenne sur un lit de légumes
Sankt-Petersfisch gebraten an Mediterraner Sauce auf Gemüse

Ou
Oder

La caille et sa sauce aux morilles
Pommes nouvelles et asperges
Wachtel an Morchelsauce
Neue Kartoffeln und Spargeln

*

Le chariot de fromages
Käsewagen

*

La tartelette aux fraises et sorbet à la framboise
Erdbeer Küchlein und Himbeer Sorbet

Menu 92.-
Menu avec poisson et viande 108.-
Menü 92.-
Menü mit Fisch und Fleisch 108.-

LES ENTREES FROIDES
KALTE VORSPEISEN

Le sashimi de thon au sésame, salade d'algues et guacamole 23.-
Thunfisch Sashimi an Sesam, Algensalat und Guacamole

La salade d'asperges et fraises, filet mignon de porc séché et vinaigrette au fruit de la passion 19.-
Spargelsalat mit Erdbeeren, getrocknetem Schweinsfilet und Passionsfruchtvinaigrette

La salade mêlée et chips de pain 14.-
Gemischter Salat mit Brotchips

La symphonie de nouilles chinoises, asperges, légumes de printemps et perles de yuzu 17.-
Symphonie von chinesischen Nudeln, Spargeln, Frühlingsgemüse und Yuzu Perlen

Le tartare de bœuf accompagné de pickles, baguette toastée et salade verte 23.- / 34.-
Rindstartar mit eingelegtem Gemüse, getoastetem Baguette und grünem Salat

LE POTAGE
SUPPE

La crème d'asperge verte et son crostini au lard 13.-
Spargelcremesuppe und Speckcrostini

LES ENTREES CHAUDES
WARME VORSPEISEN

Le ragoût de fregola sarda au pesto de fève à l'ail des ours et tofu épicé (végan) 16.- / 24.-
Fregola Sarda mit Saubohnen Pesto, Bärlauch und würzigem Tofu (Vegan)

Les crevettes sautées en sauce méditerranéenne à la tomate, olives, câpres et basilic, riz 26.- / 38.-
Krevetten Mediterraner Art mit Tomaten, Oliven, Kapern und Basilikum, Reis

Les escargots de Gurmels gratinés au beurre à l'ail et aux herbes (les 6) 18.-
Weinbergschnecken aus Gurmels mit Knoblauch- Kräuterbutter gratiniert (6 Stück)

LES POISSONS
FISCH

Le filet de féra et sa sauce aux agrumes, pommes nouvelles et asperges 39.-
Felchenfilet an Zitrusfrüchte Sauce, neue Kartoffeln und Spargeln

Les filets de perche meunière, pommes nature, riz ou pommes frites 34.- / 42.-
Eglifilets Müllerinart, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites

Les filets de perche frits, pommes nature, riz ou pommes frites 34.- / 42.-
Eglifilets im Öl gebacken, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites

Les filets de perche au vin blanc, pommes nature, riz ou pommes frites 34.- / 42.-
Eglifilets mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites

LES VIANDES
FLEISCH

Le rack de porc et sa sauce au poivre de la Valle Maggia, pommes nouvelles et légumes 37.-
Schweinsrack an Valle Maggia Pfeffersauce, neue Kartoffeln und Gemüse

Le jarret de veau alla gremolata, risotto aux asperges 39.-
Kalbshaxe alla Gremolata, Spargelrisotto

La tête de veau, sauce ravigote, pommes nature 27.-
Kalbskopf nach Art des Hauses

Le filet de bœuf et sa sauce à l'ail noir, tagliatelles et légumes 54.-
Rindsfilet gebraten an schwarzem Knoblauch Sauce, Tagliatelle und Gemüse

La caille et sa sauce à l’ail des ours, pommes allumettes et asperges 42.-
Wachtel mit Bärlauchsauce, Pommes Allumettes und Spargeln

LES DESSERTS
DESSERT

La crème brûlée à la vanille et salade de fraises au poivre de Sichuan 14.-
Gebrannte Creme und Erdbeersalat mit Sichuan Pfeffer

La pannacotta au coulis de rhubarbe, glace double crème-meringue 13.-
Rhabarber Pannacotta und Doppelrahm und Meringue Glace

Le méli-mélo de rhubarbe du Vully, agrumes, yaourt et croustillant de noisettes 14.-
Méli-Mélo von Rhabarber, Zitrusfrüchte, Joghurt und Haselnusscroquant

Le chariot de fromages 21.-
Käsewagen

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus.
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

Provenance des produits
Bœuf filet, Australie – Bœuf tartare, Suisse – Caille, France - Crevette, Vietnam
Escargots, Suisse – Féra, Suisse - Pain, Suisse - Perche, Pologne – Porc, Suisse
Saint-Pierre, Atlantique – Soupe de poisson, Suisse - Thon, Vietnam - Veau, Suisse

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Service inbegriffen.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter.

Herkunft
Brot, Schweiz - Egli, Polen – Felchen, Schweiz – Fischsuppe, Schweiz
Kalb, Schweiz – Krevette, Vietnam - Rindsfilet, Australien - Rindstartar, Schweiz
Sankt-Peterfisch, Atlantik - Schnecken, Schweiz - Schwein, Schweiz – Thunfisch, Vietnam - Wachtel, Frankreich