

Menu

HÔTEL-RESTAURANT
PORT-ONTY ^{★★★★}
by SwissEvolife



Für einen guten Start ...

Auswahl an Wurstwaren der <i>Frères Alcala</i>	24.-
Beignets vom Eglifilet, Conty-Sauce	14.-
Orientalische Gemüse-Samoussa	12.-

Die Klassiker

Eglifilets nach Müllerinnenart (Import), verrücktes Saisongemüse und Tartarsauce	39.-
Tartar vom Schweizer Rind, mit dem Messer geschnitten und von uns gewürzt, serviert mit Toast	<i>Entrée 28.- Plat 38.-</i>
Herzstück des Rinderfilets von Montandon in Les Ponts-de-Martel, Süßkartoffeln in Chorizo-Öl, Kürbis, Speck aus Colonnata, kräftiger Saft mit Süßmandelöl	45.-

Alle unsere Klassiker werden wahlweise mit Salzkartoffeln, Venusreis oder Pommes frites serviert.

Vorspeisen

Grüner Salat	7.-
Herbstsalat: Rotkohl, Walnüsse, Butternut-Kürbis, Speckwürfel und Preiselbeer-Vinaigrette	14.-
Kürbis-Cappuccino mit Kastaniensplittern und karamellisierter Wolke	12.-
Reh-Carpaccio, Himbeeren, Haselnüsse und Parmesan	19.-
Kohl-Apfel-Krokant mit den Düften der Saison	15.-

Gerichte

Rehgeschnetzeltes, Großmutter's Garnitur und kräftiger Sahnesud	38.-
Jägerburger: Hirschsteak, Rotkohlkompott, gebratene Gänseleber, Rohkost. Beilagen Jagd oder Pommes frites	34.-
Hirschrücken, feine Garnitur und kräftiger Humagne-Jus oder Poivrade-Sauce	54.-

Alle unsere Gerichte werden mit hausgemachten Beilagen und Spätzli serviert, die mit Sorgfalt vom dem Chefkoch und seinem Team.

Vegetarisch

Risotto der Saison	34.-
Jagdstimmung: Spätzli und Beilagen mit finesse	28.-

Für die Kinder

Beignets von Eglifilets, Pommes frites und Tartarsauce	16.-
Hausgemachte Chicken Nuggets, Pommes frites	14.-
Mini Conty Burger, Steak 80gr.	18.-

Haben Sie Lust, wie die Großen zu essen? Alle unsere Gerichte sind auch als halbe Portion für Kinder bis 12 Jahre erhältlich.

Tagesmenü (Von Montag bis Freitag, mittags)

Vorspeise und Tagesgericht	26.-
Tagesgericht	21.-
Dessert des Tages	7.-

Zum Schluss:

Vom Küchenchef ausgewähltes Sortiment der Käserei Tyrode in L'Auberson, Senf aus Bénichon und Trockenfrüchte	10.-
Vermicelle-Schale auf dem Teller	14.-
Kaffee und herbstliche Leckereien nach den Inspirationen des Küchenchefs	15.-
Kreation, Mesenterialtrüffel, Haselnuss und Schokolade	16.-

Fragen Sie nach unserer Eiskarte "Movenpick"

Allergene: Im Zweifelsfall hilft Ihnen unser Team gerne weiter!

Provenienzen:

Schweine-, Rind- und Damwild: Schweiz

Barschfilets: Estland

Reh: Österreich

Hirsch: Neuseeland

Leberpastete: Frankreich oder Ungarn

Colonnata-Speck: Italien