

M E N U



HÔTEL-RESTAURANT
PORT-ONTY ****
by SwissEvolife

Allergènes : En cas de doute, notre équipe vous renseigne volontiers

Allergens: If in doubt, our team will be happy to help

Allergene: Im Zweifelsfall hilft Ihnen unser Team gerne weiter

TAPAS



TAPENADE D'OLIVES NOIRES

Schwarze Oliventapenade

Black olive tapenade

10.–

FALAFELS DE BETTERAVES ET HOUMOUS

Rote-Bete-Falafel mit Hummus

Beetroot falafels with hummus

13.–

BEIGNETS DE PERCHES « LOË », SAUCE TARTARE

Egli-Krapfen «Loë», mit Tartarsauce

“Loë” perch fritters with tartar sauce

18.–

L'ASSIETTE DE JAMBON CRU ET SAUCISSES SÈCHES PATA-BLANCA

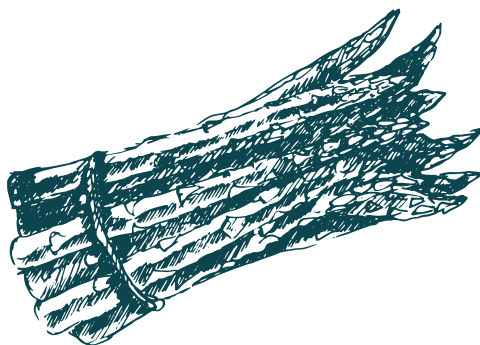
LES FRÈRES ALCALA VAUMARCUS

Platte mit Rohschinken und Trockenwürsten Pata Blanca

Pata Blanca cured ham and dry sausage platter

24.–

ENTRÉES



SALADE VERTE

Green salad / Grüner Salat

7.–

SALADE PRINTANIÈRE

ASPERGES, TOMATES CERISES, BETTERAVES, RHUBARBE

Frühlingssalat mit Spargel, Cherrytomaten, Randen, Rhabarbert

Spring salad with asparagus, cherry tomatoes, beetroot, rhubarb

13.– / 21.–

CARPACCIO D'ESPADON FAÇON « GRAVLAX »

SAUCE AU MIEL, MOUTARDE, ANETH

Schwertfisch-Carpaccio im Gravlax-Stil, Honig-Senf-Dill-Sauce

“Gravlax style” swordfish carpaccio with honey, mustard & dill sauce

22.–

DUO D'ASPERGES ET SON ŒUF POCHÉ

MAYONNAISE À L'AIL DES OURS, JAMBON CRU PATA BLANCA

21.–

Spargel-Duo mit pochiertem Ei, Bärlauchmayonnaise, Pata Blanca Rohschinken

Asparagus duo with poached egg, wild garlic mayonnaise, Pata Blanca cured ham

FEUILLETÉ AUX ASPERGES

16.–

Blätterteigpastete mit Spargel

Asparagus puff pastry

P L A T S

LES INCON- TOURNABLES

LE « BLACK BURGER » ET SES FRITES MAISON

**STEAK HACHÉ DE BŒUF, GRUYÈRE, COMPOTÉE DE TOMATES,
ROQUETTE, SAUCE POIVRE**

29.–

Black Burger und hausgemachte Pommes, Gruyère, Tomatenkompott,
Rucola und Pfeffersauce

Black Burger with homemade french fries, Gruyère, tomato compote,
rocket, pepper sauce

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

GRANA PADANO, PIGNONS, TOMATES SÉCHÉES, HUILE DE TRUFFE BLANCHE 39.–

Italienisches Rindstatar mit Grana Padano, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Trüffelöl
Italian-style beef tartare with Grana Padano, pine nuts, sundried tomatoes, truffle oil

VIANDES

TAGLIATA DE BŒUF

ROQUETTE, TOMATES CERISES, GRANA PADANO, CRÈME BALSAMIQUE 38.–

Rindfleisch-Tagliata mit Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano, Balsamico-Crème
Beef tagliata with rocket, cherry tomatoes, Grana Padano, balsamic cream

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'AIL DES OURS

42.–

Lammkarree mit Bärlauchkruste
Rack of lamb with wild garlic crust

SUPRÊME DE POULET JAUNE AUX MORILLES

41.–

Suprême von gelbem Hähnchen mit morcheln
Yellow chicken suprême with morel mushrooms

POISSONS

FILETS DE PERCHES FAÇON MEUNIÈRE

37.–

Eglifilets nach Müllerinart
Meunière Perch fillets

TAGLIATA D'ESPADON GRILLÉ

ROQUETTE, TOMATES CERISES, GRANA PADANO, CRÈME BALSAMIQUE 34.–

Gegrillte Schwertfisch-Tagliata mit Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano, Balsamico-Crème
Grilled swordfish tagliata with rocket, cherry tomatoes, Grana Padano, balsamic cream

BEIGNETS DE PALÉE DU LAC

29.–

PÊCHERIE À LA LIGNE « ARM » DE SAINT-AUBIN
Felchenkrapfen aus dem See, von der Fischerei «Arm», Saint-Aubin
Whitefish fritters from local fishery «Arm» Saint-Aubin

VÉGÉ

RISOTTO AUX ASPERGES ET COPEAUX DE GRANA PADANO

27.–

Spargelrisotto mit Grana Padano Spänen
Asparagus Risotto with Grana Padano Shavings

Les plats sont accompagnés de légumes frais, frites maison, pâtes fraîches ou riz.

ENFANTS



MINI PERCHES MEUNIÈRES, FRITES

Mini meunière perch filets, french fries
Klein Egli-Filets Meunières, Pommes frites

19.–

MINI STEAK (100 GR), FRITES

Mini steak (100g), french fries / Klein Steak (100 g), Pommes frites

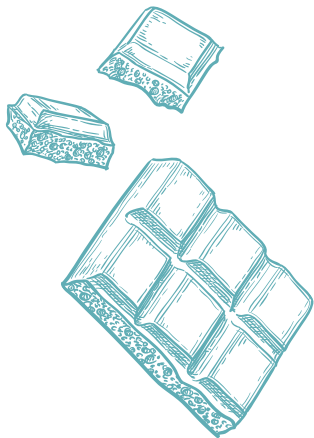
19.–

NUGGETS DE POULET MAISON, FRITES

Homemade chicken nuggets, french fries
Hausgemachte Chicken Nuggets, Pommes frites

17.–

DESSERTS MAISON



CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT

Crème brûlée des Tages
Crème brûlée of the moment

10.–

MÛLLEUX AU CHOCOLAT, BOULE DE GLACE VANILLE

Schokoladenküchlein mit Vanilleglace
Molten Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream

13.–

PANNA COTTA À LA RHUBARBE

Rhabarber-Panna-Cotta
Rhubarb Panna Cotta

10.–

TIRAMISU À LA PISTACHE

Pistazien-Tiramisu
Pistachio Tiramisu



12.–

PALETTE GOURMANDE À PARTAGER

6 MIGNARDISES

Gourmetplatte zum Teilen – 6 Mini-Desserts
Gourmet Sharing Plate – 6 Mini-Desserts

16.–

CAFÉ GOURMAND – 3 MIGNARDISES

Kaffee-Gourmand – 3 Mini-Desserts
Gourmet Coffee – 3 Mini Desserts

13.–

PROVENANCES

POISSONS: PERCHES LOË, SUISSE – ESPADON, SRI LANKA – PERCHES : RUSSIE – PALÉE, SUISSE

VIANDES: BŒUF, SUISSE – POULET, FRANCE – AGNEAU, IRLANDE – NUGGETS, SUISSE

PAIN: SUISSE