



CROIX BLANCHE

— FORGE RESTAURANT HOTEL —

LE MENU

NR. 2

Ceviche de St-Jacques accompagné de pickles, oignons rouges et radis
Ceviche von der Jakobsmuschel mit roten Zwiebeln und Radieschen

*

Soupe de carottes avec espuma de gingembre
Karottensuppe mit Ingwer Espuma

*

Filet d'omble poêlé, sauce au citron sur un lit de risotto
Saiblingfilet gebraten an Zitronensauce auf Risotto

*

ou / oder

*

La ribeye de veau et son jus au vin rouge, gremolata, pommes sautées et asperges
Kalbsribeye rosa gebraten an Rotweinjus mit Gremolata, Bratkartoffeln und Spargeln

*

L'assiette de fromages
Käseteller

*

Mille-feuilles à la crème vanille et fraises
Mille Feuilles mit Vanillecreme und Erdbeeren

Menu 85.-

Menu avec poisson et viande 98.-

Menü 85.-

Menü mit Fisch und Fleisch 98.-

LES ENTREES FROIDES

KALTE VORSPEISEN

La mousse d'asperge blanche sur un lit d'asperges, pickles de carottes et vinaigrette à la ciboulette 15.-

Weisses Spargelmousse auf Spargeln und eingelegte Minikarotten an Schnittlauchvinaigrette

Terrine de campagne aux morilles et son chutney de rhubarbe, toast brioché 18.-
Bauernterrine mit Morcheln, Rhabarberchutney und Briochetoast

Salade mêlée et chips de pain 12.-
Gemischter Salat mit Brotchips

Tartare de bœuf accompagné de pickles, baguette toastée et salade verte 21.-/34.-
Rindstartar mit eingelegtem Gemüse, getoastetem Baguette und grünem Salat

LE POTAGE

SUPPE

La crème d'asperge et son feuilleté aux graines de pavot 13.-
Spargelcremesuppe mit Mohnblättertorteigstange

LES ENTREES CHAUDES

WARME VORSPEISEN

Curry de lentilles aux légumes et pommes de terre douces, pain pita (végan) 16.-/24.-
Gemüse-Linsencurry mit Süsskartoffeln und Pitabrot (Vegan)

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 dorade pêlé et sauce hollandaise, pommes sautées et légumes 39.-
Doradenfilet gebraten an Hollandaisesauce, Bratkartoffeln und Spargeln

Filets de perche meunière, pommes nature, riz ou pommes frites 32.-/41.-
Eglifilets Müllerinart, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites

Filets de perche au vin blanc, pommes nature, riz ou pommes frites 32.-/41.-
Eglifilets mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites

LES VIANDES

FLEISCH

Emincé de foie de veau, sauce au Porto, roesti et légumes 42.-
Kalbslebergeschnetzeltes an Portweinsauce mit Rösti und Gemüse

Le filet mignon de porc et sa sauce au poivre rose, « Quarkpizokel » et rhubarbe sautée 39.-
Schweinfilet gebraten an Rosapfeffersauce mit Quarkpizokel und sautiertem Rhabarber

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

Filet de bœuf, sauce aux morilles, pommes de terre sautées et asperges 54.-
Rindsfilet gebraten an Morchelsauce, Bratkartoffeln und Spargeln

Le sùpreme de poularde de maïs et son jus au Porto, risotto et asperges 35.-
Maispouardenbrust gebraten an Portweinjus mit Risotto und Spargel

LES DESSERTS

DESSERT

La crème brûlée et fraises marinées au sirop de fleur de sureau 14.-
Gebrannte Creme und Erbeeren mariniert mit Holunderblütensirup

Café ou thé « Gourmand » avec des petits desserts maison 15.-
Kaffee oder Tee « Gourmand » mit kleinen hausgemachten Desserts

Le crumble de café et noisette au mascarpone et à la rhubarbe 13.-
Haselnuss-Kaffeecrumble mit Mascarpone und Rhabarber

Assiette de fromages, 7 sortes de notre sélection 16.-
Käseteller, 7 Sorten nach unserer Auswahl

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.

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.

Origine / Herkunft

<i>Boeuf / Rind</i>	<i>Australie / Australien</i>
<i>Beef Tartare</i>	<i>Suisse / Schweiz</i>
<i>Veau / Kalb</i>	<i>Suisse / Schweiz</i>
<i>Agneau / Lamm</i>	<i>Irlande / Irland</i>
<i>Porc / Schwein</i>	<i>Suisse / Schweiz</i>
<i>Pintade / Perlhuhnbrust</i>	<i>France / Frankreich</i>
<i>Escargots / Schnecken</i>	<i>Suisse / Schweiz</i>
<i>Dorade / Dorade</i>	<i>Grèce / Griechenland</i>
<i>Perche / Eglifilet</i>	<i>Pologne / Polen</i>
<i>Omble / Säibling</i>	<i>Suisse / Schweiz</i>
<i>Pain / Brot</i>	<i>Suisse / Schweiz</i>