



S

P

E

I

S

E

K

A

R

T

E

Menu Des Alpes

Geräucherte Lachsstreifen und Mangoscheiben
auf Frühlingsalat mit Basilikum-Vinaigrette

Lamelles de saumon fumé et mangue

sur sa salade de printemps

Vinaigrette au basilic



Entrecôte tranchiert an Morchelrahmsauce
Gebratene Frühlingskartoffeln und Gemüse

Entrecôte de bœuf tranché aux morilles

Pommes printanière sautées et légumes



oder / où

VEGI

Spargel – Ravioli an Rahmsauce

Ravioli aux asperges et sauce à la crème



Dessert Teller « Maison »



Assiette de dessert „Maison“

Fleisch / viande	59.50
Vegetarisch / Végétarien	47.50

Salate ~ Salades

- 21 Frühlings Blattsalat
mit Sprossen und Kernen garniert 9.50
●●●●●●●●●●
Salade verte de printemps avec pousses et graines
- 22 Gemischter Saisonsalat
mit Sprossen und Kernen garniert 11.00
●●●●●●●●●●
Salade mêlée de saison avec pousses et graines
- 23 Blattsalat mit Lachsstreifen und Mangoscheiben
an Basilikum Vinaigrette 16.50
●●●●●●●●●●
*Salade verte avec saumon fumé, mangue
et vinaigrette au basilic*
- 24 Salatteller 15.00
●●●●●●●●●●
Assiette de salade

Salat-Saucen / Sauces à salade

French-Dressing ●●●●●●●●●●

Italien-Dressing ●●●●●●●●●●

Basilikum-Vinaigrette / vinaigrette au basilic ●●●●●●●●●●

Suppe ~ Soupe

- 25 Bärlauchcremsuppe 11.00
●●●●●●●●●●
Crème à l'ail d'ours
- 26 Spargelcremsuppe 11.00
●●●●●●●●●●
Crème d'asperges

Der Chef empfiehlt

- 64 ½ Handgeschnittenes Rinds - Tatar 25.00
Toast und Butter
●●●●●●●●●●
½ Tartare de bœuf avec toast et beurre
- 65 Handgeschnittenes Rinds – Tatar als Hauptgang 34.00
Toast und Butter
●●●●●●●●●●
Tartare de bœuf avec toast et beurre
- 66 Roastbeef mit Pommes Frites und Salat 29.50
●●●●●●●●●●
Roastbeef avec pommes frites et salade
- 63 Rindsentrecôte tranchiert an Morchelsauce, Frites und Gemüse 42.00
●●●●●●●●●●
Entrecôte de bœuf tranché aux morilles, frites et légumes



Fisch ~ *Poisson*

- 41 Zanderfilet gebraten an Limettensauce
gebratene Frühlingskartoffeln und Gemüse 33.50
●●●●●●●●●●●●●●●●
*Filet de sandre meunière, sauce au citron vert
pommes printanière sautées et légumes*
- 42 Eglifilet frittiert an Tartarsauce und Frites 29.50
●●●●●●●●●●●●●●●●
Filet de perches frits, sauce tartare et frites

Vegetarisch ~ *Végétarien*

- 51 Gemüsecurry mit Reis (VEGAN) 26.50
●●●●●●●●●●●●●●●●
Curry de légumes avec riz
- 52 Bärlauchrisotto mit Parmesanspähnen 28.50
●●●●●●●●●●●●●●●●
Risotto à l'ail d'ours avec copeaux de parmesan
- 53 Ravioli mit Spargeln gefüllt an Rahmsauce 29.50
●●●●●●●●●●●●●●●●
Ravioli aux asperges et à la crème
- 54 Röstipastetchen mit Waldpilzfüllung und einem kleinen Salat serviert 29.50
●●●●●●●●●●●●●●●●
*Vol au vent de rösti farcie aux champignons de nos forêts
servie avec une petite salade*

Fleisch ~ Viande

- 31 Schweins Cordon Bleu „Maison“
mit Schinken und Käse gefüllt 34.50
Pommes-Frites und Gemüse
●●●●●●●●●●
*Cordon Bleu de porc « maison » avec jambon et fromage de fromage,
pommes frites et légumes*
- 32 Rinds-Entrecôte an Rotweinjus , Kräuterbutter 39.50
Pommes-Frites und Gemüse
●●●●●●●●●●
*Entrecôte de bœuf, jus aux vin rouge, café de paris,
pommes frites et légumes*
- 33 Schweinsrahmschnitzel an Pilzsauce 29.50
Pommes Frites und Gemüse
●●●●●●●●●●
*Tranche de porc sauce aux champignons
pommes frites et légumes*



Hotel des Alpes Hauptstrasse 29 3186 Düdingen