



S

P

E

I

S

E

K

A

R

T

E

Menu Des Alpes

Kürbiscremesuppe
geröstete Kernen und Knoblauchcroutons

Crème de potiron
Graines de courges, croûtons à l'ail



Gebratene Rehmedaillons
Preiselbeersauce

Spätzli

Wildbeilagen

Médailлон de chevreuil

Sauce aux airelles

Spätzli

Garniture de chasse



oder / ou

Fiorelli mit Morcheln gefüllt
an Rahmsauce



Fiorelli farcis aux morilles

sauce à la crème



Lauwarme Pflaumen mit Zimteis
Prunes tièdes avec glace à la cannelle



mit Fleisch / *avec viande*

62.50

Vegetarisch / *végétarien*

46.50

Salate ~ Salades

- 21 Herbstlicher Blattsalat
mit Sprossen & Kernen garniert 10.00



Salade verte avec pousses & graines

- 22 Herbstlicher gemischter Salat
mit Sprossen & Kernen garniert 11.00



Salade mêlée de saison avec pousses et graines

- 23 Herbstsalat
mit Feigen, Datteln, Ei, gerösteten Nüssen & Croutons garniert 15.00



Salade d'automne avec figues, œuf, dattes, noix grillées & croutons

Salat-Saucen / Sauces

French-Dressing

Italian-Dressing

Preiselbeer-Vinaigrette

Suppe ~ Soupe

- 24 Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen & Croutons 11.00



Crème de courges et graines de courges & croûtons

Fleisch ~ Viande

- | | | |
|----|--|-------|
| 32 | Schweinssteak an Pilzsauce
Nudeln und Gemüse | 29.50 |
| | 
<i>Steak de porc, sauce aux champignons, nouilles et légumes</i> | |
| 33 | Rinds-Entrecôte
an Rotweinjus & Kräuterbutter
Pommes-Frites und Gemüse | 41.00 |
| | 
<i>Entrecôte de bœuf, jus aux vin rouge, café de paris, frites et légumes</i> | |

Fisch ~ Poisson

- | | | |
|----|---|-------|
| 41 | Gebratenes Zanderfilet
an einer Limettensauce
Bratkartoffeln & Gemüse | 33.50 |
| | 
<i>Filet de sandre, sauce au citron vert
Pommes sautées et légumes</i> | |
| 42 | Eglifilet frittiert an Tartarsauce
Frites und Gemüse | 29.50 |
| | 
<i>Filet de perches frits sauce tartare
Frites et légumes</i> | |

Vegetarisch ~ Végétarien

51. Fiorelli mit Morcheln gefüllt an Rahmsauce 29.50
●●●●●
Fiorelli farci aux morilles sauce à la crème
53. Risotto mit Safran und Parmesanstreifen 28.50
●●●●●
Risotto aux safran et copeaux de Parmesan
54. Herbstlicher Teller 25.50
Hausgemachte Eierspätzli, Pilzrahmsauce, Rosenkohl
Rotkraut, Apfel, Büschelbirne und glasierte Maronen
●●●●●
Plat d'automne
Spätzli aux œufs, sauce aux champignons, choux de Bruxelles,
choux rouge, pomme, poires à botzi et marrons glacés
55. Röstipastetli mit Pilzrahmsauce gefüllt mit Salat serviert 28.50
●●●●●
Vol - au vent de rösti farci aux champignons servi avec une salade



Hotel des Alpes Hauptstrasse 29 3186 Düdingen