



S

P

E

/

S

E

K

A

R

T

E

Menu Des Alpes

Sommer Salat mit Himbeer Vinaigrette



Salade d'été avec vinaigrette à la framboise

Entrecôte tranchiert an Morchelrahmsauce Bratkartoffeln & Sommergemüse



*Entrecôte de bœuf tranchée aux morilles
Pommes sautées & légumes d'été*

oder / où

Tagliatellen mit Cherry Tomaten Sauce frischem Rucola & Parmesanspähne



*Tagliatelles sautées avec tomates cerises
Roquette fraîche & copeaux de parmesan*

Panna Cotta mit marinierten Beeren



Panna Cotta & baies des bois marinées

mit Fleisch / avec viande	59.50
Vegetarisch / Végétarien	46.50

Salate ~ Salades

- 21 Sommersalat
mit Sprossen & Kernen garniert 9.50



Salade d'été avec pousses & graines

- 22 Gemischter Sommersalat
mit Sprossen & Kernen garniert 11.00



Salade mêlée d'été avec pousses & graines

Salat-Saucen / Sauces à salade

French-Dressing ● ● ●

Italien-Dressing ● ● ●

Himbeer-Vinaigrette / vinaigrette à la framboise ● ● ●

Suppe ~ Soupe

- 24 Gaspacho mit Bruschetta 11.00



Gaspacho avec bruschetta

Fleisch ~ Viande

- 31 Schweins Cordon Bleu „Maison“ mit Schinken & Käse gefüllt
Pommes-Frites & Gemüse 35.50
● ● ● ● ● ● ● ●
Cordon Bleu de porc « maison » farcie de jambon & fromage de gruyère
Frites & légumes
- 32 Rinds-Entrecôte an Rotweinjus, Kräuterbutter
Pommes-Frites & Gemüse 39.50
● ● ● ● ● ● ● ●
Entrecôte de bœuf, jus aux vin rouge, café de paris
Frites & légumes
- 63 Schweinsrahmschnitzel an Pilzsauce
Frites & Gemüse 29.50
● ● ● ● ● ● ● ●
Tranche de porc sauce aux champignons
Frites & légumes

Fisch ~ Poisson

- 41 Gebratenes Zanderfilet an Limettensauce
Gebratene Frühlingskartoffeln & Gemüse 33.50
● ● ● ● ● ● ● ●
Filet de sandre meunière, sauce au citron vert
Pommes sautées & légumes d'été
- 42 Gebratene Riesengarnelen mit Safransauce
Kräuterreis & Gemüse 36.50
● ● ● ● ● ● ● ●
Crevettes géante rôtie, sauce safran
Riz aux herbes & légumes

Vegetarisch ~ Végétarien

- 51 Tagliatelle mit bunter Cherry Tomaten Sauce
frischem Rucola & Parmesanspähen 28.50
● ● ● ● ● ● ● ●
Tagliatelle avec tomates cerises,
Roquette fraîche & copeaux de parmesan
- 52 Safranrisotto Milanese 28.50
● ● ● ● ● ● ● ●
Risotto à la milanaise au safran
- 53 Hausgemachte Fiorelli mit Morcheln gefüllt an Morchelrahmsauce 29.00
● ● ● ● ● ● ● ●
Fiorelli maison farci aux morilles, sauce aux morilles à la crème
- 54 Wrap mit Grillgemüse, Ruccola & Kräuterjoghurt 27.50
● ● ● ● ● ● ● ●
Wrap aux légumes grillés, roquettes & yoghurt aux herbes

Der Chef empfiehlt

64 ½ Handgeschnittenes Rinds -Tatar, Toast & Butter 25.00

● ● ● ● ● ● ● ●

½ Tartare de bœuf coupé à la main avec toast & beurre

65 Handgeschnittenes Rinds Tatar als Hauptgang
Toast & Butter 34.00

● ● ● ● ● ● ● ●

Tartare de bœuf coupé à la main avec toast & beurre

66 Roastbeef mit Pommes Frites & Salat 29.50

● ● ● ● ● ● ● ●

Roastbeef avec pommes – frites & salade

68 Unsere Fitness Teller Auswahl mit Pommes Frites & Salat serviert

● ● ● ● ● ● ● ●

Notre sélection des Assiettes de fitness servie avec frites & salade

1- Rindsentrecôte mit Café de Paris 39.50

1- Entrecôte de bœuf, café de paris

2- Schweinssteak mit Café de Paris 32.50

2- Steak de porc, café de paris

3- Eglifilet frittiert an Tartarsauce 28.50

3- Filet de perche frit, sauce tartare

4- Pouletfilet mit Tartarsauce 28.50

4- Filet de poulet avec sauce Tartare

Salat-Saucen / Sauces à salade

French-Dressing ● ● ● ●

Italien-Dressing ● ● ● ●

Himbeer-Vinaigrette / vinaigrette à la framboise ● ● ● ●

Öl & Essig können sie gerne beim Chef de service verlangen- Vous pourrez demander l'huile & vinaigre chez le chef de service



Hotel des Alpes Hauptstrasse 29 3186 Düdingen

Allergeninformationen ~ Informations sur les allergènes

- Glutenhaltiges Getreide / *céréales avec gluten*
- Milchprodukte / *produits laitiers*
 - Eier / *œufs*
 - Nüsse / *noix*
 - Knoblauch / *ails*
- Hülsenfrüchte / Lupinen / *légumineuses / lupins*
 - Sellerie / *céleri*
- Sulfite (Konservierungsmittel in Wein, Trockenobst, Essig, Kartoffelspeisen) / *sulfites (conservateurs dans le vin, les fruits secs, le vinaigre, les plats de pommes de terre)*
- Krebstiere / *crustacés*
- Fische / *poissons*
- Senf / *moutarde*
- Weichtiere / *mollusques*
- Sesam / *sésame*

Deklaration ~ Déclaration

Alle unsere Backwaren sind Schweizer Produkte, ausser dem glutenfreien Brot (in Schweden hergestellt) / *Tous nos produits de boulangerie sont suisses, à l'exception du pain sans gluten (fabriqué en Suède)*

Rind / *Bœuf* : Schweiz
Schwein / *Porc* : Schweiz
Kalb / *Veau* : Schweiz
Wild / *Chasse* : AT / PL / CH
Poulet CH
Zander / *Sandre* : Fanggebiet FAO 5
Egli / *Perches* : EU
Fischknusperli / *Friteur de Poisson* : CH / PL
Crevetten / *Crevettes* : Vietnam