



LE MONT-VULLY
hôtel restaurant

LE MENU

Le saumon gravlax mariné aux agrumes et betterave rouge,
crème de fromage frais à l'ail des ours et chips de crevette
*Gravlaxlachs mariniert mit Zitrusfrüchten und Randen,
Frischkäsecreme mit Bärlauch, Krevettenchips*

*

La crème de courgette à la menthe et lard croustillant
Zucchinicreme mit Pfefferminze und knusprigem Speck

*

Le filet de sandre et sa sauce à l'ail noir
sur un lit d'asperges et mousse de rhubarbe
*Zanderfilet an schwarzer Knoblauchsauce
auf Spargeln und Rhabarbermousse*

Ou
Oder

Le suprême de pintade et son jus au thym citronné
Pommes de terre nouvelles et légumes
*Perlhuhnbrust an Zitronenthymiansauce
Neue Kartoffeln und Gemüse*

*

Le chariot de fromages
Käsewagen

*

La tartelette à la rhubarbe vanillée et glace stracciatella
Vanille-Rhabarber-Törtchen und Stracciatella Eis

Menu 96.-
Menu avec poisson et viande 112.-
*Menü 96.-
Menü mit Fisch und Fleisch 112.-*

LES ENTREES FROIDES
KALTE VORSPEISEN

Le tartare de thon, asperges, crème de fromage frais à l'ail des ours 21.-
Thunfischtartar, Spargeln und Frischkäsecreme mit Bärlauch

Le roastbeef à l'ail des ours, sauce tartare 22.- (entrée) / 38.- (plat principal servi avec pommes frites)
Roastbeef mit Bärlauch, Tartare Sauce (Vorspeise), (oder Hauptgang mit Pommes Frites)

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

La salade de doucette et falafels, vinaigrette aux fruits rouges 17.-
Nüsslisalat mit Falafel an Rotebeerenvinaigrette

Le tartare de bœuf accompagné de pickles, pain toasté et salade verte 23.- / 34.-
Rindstartar mit eingelegtem Gemüse, getoastetem Brot und grünem Salat

LE POTAGE
SUPPE

La crème d'asperges et son œuf poché 14.-
Spargelcremesuppe mit pochiertem Ei

LES ENTREES CHAUDES
WARME VORSPEISEN

Les tagliatelles aux asperges, tofu épicé et noisettes torréfiées 19.- / 29.-
Tagliatelle mit Spargeln, scharfem Tofu und gerösteten Haselnüssen

Le risotto à l'ail des ours, pecorino romano et lard frit 18.- / 28.-
Bärlauchrisotto mit Pecorino Romano und knusprigem Speck

Les escargots de Gurmels gratinés au beurre à l'ail et aux herbes (les 6) 18.-
Weinbergsschnecken aus Gurmels mit Knoblauch- Kräuterbutter gratiniert (6 Stück)

LES POISSONS

FISCH

Le filet de dorade et sa sauce aux agrumes, asperges et fregola sarda à l'ail des ours 39.-
Goldbrassefilet an Zitrusfrüchte Sauce, Spargeln und Fregola Sarda mit Bärlauch

Les crevettes au curry rouge, riz jasmin 37.-
Krevetten mit rotem Curry, Jasminreis

Les filets de perche meunière, pommes nature, riz ou pommes frites 34.- / 42.-
Eglifilets Müllerinart, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites

Les filets de perche frits, pommes nature, riz ou pommes frites 34.- / 42.-
Eglifilets im Öl gebacken, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites

Les filets de perche au vin blanc, pommes nature, riz ou pommes frites 34.- / 42.-
Eglifilets mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Reis oder Pommes Frites

LES VIANDES

FLEISCH

L'araignée de veau et sa sauce au Porto, pommes de terre nouvelles et asperges 43.-
Spider Steak (Kalbs Spiegel) an Portweinsauce, neue Kartoffeln und Spargeln

Le jarret d'agneau à l'ail des ours, risotto au citron vert et asperges 39.-
Lammhaxe mit Bärlauch, Limettenrisotto und Spargeln

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

Le filet de bœuf et sa sauce aux morilles, tagliatelles et asperges 56.-
Rindsfilet an Morchelsauce, Tagliatelle und Spargeln

Le rack de porc à la milanaise, citron, pommes de terre nouvelles et légumes 37.-
Schweinsrack nach Mailänder Art, Zitrone, neue Kartoffeln und Gemüse

LES DESSERTS

DESSERT

La crème brûlée à la vanille et glace au caramel 14.-
Gebrannte Creme mit Vanille, Karamell Eis

Le feuilleté aux fraises et à la crème 15.-
Feuilleté mit Erdbeeren und Rahm

Le moelleux au chocolat et crème anglaise 18.-
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce

Le cheesecake à la framboise et glace double crème-meringue 13.-
Cheesecake mit Himbeeren, Doppelrahm-Meringue Eis

Le chariot de fromages 22.-
Käsewagen

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.

Provenance des produits

Agneau, Irlande - Bœuf filet, Australie – Bœuf Roastbeef, Suisse - Bœuf tartare, Suisse
Crevettes, Vietnam - Dorade, Méditerranée - Escargots, Suisse
Pain, Suisse - Perche, Pologne – Pintade, France - Porc, Suisse
Sandre, Lituanie - Saumon, Irlande - Thon, Mexique - Veau, Suisse

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.

Herkunft

*Brot, Schweiz – Egli, Polen - Goldbrasse, Mittelmeer - Kalb, Schweiz
Krevetten, Vietnam – Lachs, Irland – Lamm, Irland - Perlhuhn, Frankreich
Rindsfilet, Australien – Rindstartar, Schweiz – Rindsroastbeef, Schweiz
Schnecken, Schweiz - Schwein, Schweiz – Thunfisch, Mexiko – Zander, Litauen*