

Propositions de menus pour banquets

Menu 1 **Fr. 42.00**

Bouillon de bœuf célestine
ou salade verte

Supreme de poulet
Sauce aux champignons à la crème
Papardelle
Carottes glacées

Panna Cotta avec compote maison

Menu 2 **Fr. 46.00**

Bouillon de légumes garni de julienne

Rôti de porc farci aux pruneaux
Jus de veau
Nouilles au beurre
Chou rouge

Café glacé

Menu 3 **Fr. 40.00**

Crème de champignons

Rôti de viande hachée maison (bœuf et porc)
Pomme purée au persil
Carottes

Glace caramel
Crumble et crème chantilly

Menu 4 **Fr. 49.00**

Salade mêlée

Filet de porc rôti lardé
Sauce aux herbes de montagne
Gratin de pommes de terre
Légumes de saison

Mousse au Toblerone noir avec des fruits

Menu 5 **Fr. 56.00**

Crème de carottes au gingembre

Paillard de bœuf grillé
Sauce béarnaise
Pommes de terre épicées
Légumes du marché

Beignets aux pommes, sauce vanille

Menu 6 (pescétarien) **Fr. 59.00**

Salade de Saison, sauce au choix

Saltimbocca de veau du Saanenland
Sauce Barolo
Risotto au safran
Tomate, courgettes au thym

Crème brûlée

Menu 7 **Fr. 53.00**

Salade de mâche, œuf et croûtons

Filets de féra grillés, beurre aux amandes
Fregola Sarda au fromage de montagne de Gstaad

Variation de sorbets

Menu 8 **Fr. 58.00**

Tomates et mozzarella de bufflonne
Pesto au basilic

Entrecôte d'agneau en croûte d'herbes
Jus de romarin
Pommes de terre fondantes
Ratatouille

Meringues à la crème double de Gruyère

Propositions de menus pour banquets

Menu 9 Fr. 90.00

Écrevisses marinées à la vinaigrette au citron
Roquette et parmesan

Potage de betteraves à la crème acidulée

Entrecôte de bœuf rôtie

Sauce béarnaise

Pommes Duchesse

Variation de légumes

Tarte Tatin sur sauce caramel au beurre

Menu 10 (pescétarien) Fr. 74.00

Carpaccio de betteraves aux filets d'orange

Pignons de pin grillés

Soupe au curry thaï

Filet de sandre poché

Sauce au pinot noir

Pommes de terre sautées

Choucroute à la crème

Mousse au chocolat

Sauce aux fruits

Menu 11 Fr. 86.00

«Swiss» saumon fumé

Salade de fenouil et blinis

Crème de maïs, crostino

Caille rôtie (désossée)

Jus au vinaigre et miel

Risotto au vin rouge

Chou frisé

Soupe de baies rouges

Glace à la crème acidulée

Menu 12 Fr. 92.00

Terrine de volaille, sauce au Porto

Steak de filet de bœuf

Jus de veau

Purée de pommes de terre aux truffes

Haricots vert sautés

Variation de desserts

Menu 13 (végan) Fr. 53.00

Tartare de légumes

Baguette à l'ail

Daal de lentilles rouges

Pain naan

Sorbet pruneaux sur fruits marinés

Menu 14 (végétarien) Fr. 52.00

Salade de légumes marinée

Risotto aux champignons des bois

Mascarpone et herbes fraîches

Mousse de yaourt

Baies



Nous servons ces menus à partir de 10 personnes.

- Sur demande, nous vous soumettons avec plaisir d'autres suggestions.
- Les arrangements floraux sont facturés séparément.
- Nous vous recommandons volontiers les vins appropriés.

Nous considérons le nombre de personnes confirmées 48 heures à l'avance comme le nombre de personnes à facturer, sauf si le nombre de clients est supérieur à celui annoncé.