

Le Café Valrose

Vorspeisen

Grüner Salat <i>Valrose-Sauce</i>		12.-
Caesar Salat <i>Panierte Filetspitzen vom Huhn aus Gruyère Chips vom getrockneten Speck und gehobelter Etivazkäse*</i>		29.-
Selbst geräucherter Lachs aus Schottland <i>Feine Blinis und Sauerrahm mit Fischrogen</i>		32.-
Feinkostplatte <i>Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Wurst</i>		34.-
Malakoffs mit L'Etivaz AOP* <i>Gemischter Salat mit gerösteten Samen</i>	3 Stück	21.-
	5 Stück	31.-
Karottencremesuppe mit Blutorange und Ingwer <i>Knusprige Garnitur</i>		28.-
Croq'Trüffel <i>Croque-monsieur mit schwarzem Trüffel aus dem Périgord und L'Etivaz AOP, getrüffelter Mesclun</i>		42.-

Die Spezialitäten der Saison

Gebratene Jakobsmuscheln <i>Sellerie-Risotto mit Zitrusjus</i>		54.-
Halb gegarter und halb geräucherter Schottischer Lachs <i>Vollkornreis, Herbstkräuter und Sabayon mit Chasselas-Wein</i>		56.-
Saaneländer-Kalbskotelett im Sautoir gebraten <i>Kartoffel -Mille-Feuille mit schwarzen Trüffelsplitzern und kräftigem Jus</i>		79.-
Simmenthaler Rindfleisch als „Bourguignon“ gekocht <i>Traditioneller Großmutter-Garnitur, spätzli</i>		52.-
Hänchenbrust aus der Gruyère <i>Karottenvariation mit marmorierter Poulette-Sauce</i>		49.-

Herkunft von Süß- und Salzwassereisen :
Schweiz, Italien, Frankreich, Schottland
Herkunft des Fleisches: Schweiz und Frankreich



Die Valrose-Klassiker

Entrecôte vom Saanenland-Rind	200g	53.-
<i>Pommes frites, Valrose-Butter Rezept von Janine</i>	300g	69.-
<i>Variation von roter Bete</i>		
Tagliolini mit weissem Trüffel (2gr.)		45.-
	<i>Mit weissem trüffel</i>	18.-/gr
Rindstartar, von Hand geschnitten		41.-
<i>Pommes frites</i>		

Das Fondue des Pays-d'Enhaut

Valrose-Fondue*	29.-
Valrose-Fondue* mit Champagner	39.-
<i>Kann mit Kartoffen serviert werden</i>	
<i>Fromage Des Forts (50%), Pra (25%), L'Etivaz AOP * (25%)</i>	
<i>Käsemeister Arnaud Guichard</i>	
<i>Käserei La Fleurette in Rougemont</i>	<i>Mit weissem trüffel</i> 18.-/gr

Käse und Dessert

Käseteller*	24.-
<i>Sortiment aus dem Pays-d'Enhaut</i>	
<i>Käserei La Fleurette in Rougemont</i>	
<i>Bauernhof Le Sapalet in Rossinière</i>	
Dessert Wagen	Pro Stück 11.-
<i>Sortiment aus Süßigkeiten und Feingebäck</i>	

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken, MwSt von 8,1% inklusive.
MwSt. von 2,6 % auf unsere Preise zum Mitnehmen.

