

Le Café Valrose

Vorspeise

Grüner Salat <i>Valrose-Sauce</i>	8.-
Cesar Salat <i>Panierte Filetspitzen vom Huhn aus der Gruyère Chips vom getrockneten Speck und gehobelter Etivazkäse*</i>	28.-
Selbst geraucherter 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 19.- 5 Stück 29.-
Suppe der Saison	26.-

Das Fondue des Pays-d'Enhaut

Valrose Fondue*	29.-
Valrose-Fondue * mit Champagner	39.-

Kann mit Kartoffeln serviert werden

*Fromage des Forts (50%), Pra (25%), L'Etivaz AOP * (25%)
Käsemeister Arnaud Guichard
Käserei La Fleurette in Rougemont*

Die Spezialitäten der Saison

Zander vom Lago Maggiore à La Flamme <i>Boulghour, Brühe mit Gewürzen</i>	41.-
Seehecht von der baskischen Küste Sanft gegart <i>Grenobloise, zweifarbirger Reis</i>	51.-
Konfierte Perlhuhnkeule aus der Gruyère <i>Kürbis-Deklination, Jus mit schwarzem Holunder</i>	43.-
Kotelett vom Schwein, gebraten und im Ganzen Serviert <i>Kartoffelmousseline, Senfsauce</i>	56.-



Valrose Classics

Entrecôte vom Saanenland-Rind	200g	51.-
<i>Konfiertes Daikon, Rettich und roter Mizuna</i>	300g	67.-
<i>Valrose-Butter nach dem Rezept von Janine</i>		
<i>Pommes frites</i>		
Risotto der Saison		35.-
Rindstartar, mit dem Messer geschnitten		39.-
<i>Pommes frites</i>		
Der berühmte Valrose-Burger		32.-
Klassisch or Vegetarisch		
<i>Hausgemachte Pommes frites</i>		
<i>Extraportion gegrillter Speck 4.-</i>		

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 7,7% inklusive.
MwSt. von 2,5 % auf unsere Preise zum Mitnehmen.

*Authentische Erzeugnisse
vom Pays-d'Enhaut



Zögern Sie nicht, uns über eventuelle
Allergien oder Unverträglichkeiten zu
informieren.