

Le Café Valrose

Vorspeisen

Grüner Salat <i>Valrose-Sauce</i>		12.-
Marinierter Egli, <i>Süsskartoffeln, eingelegte rote Zwiebeln und frische Kräuter</i>		31.-
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*	3 Stück	21.-
<i>Gemischter Salat mit gerösteten Samen</i>	5 Stück	31.-
Erbsensuppe <i>Minze, Tomme Fleurette*</i>		28.-
Gourmet-Brot mit Schnecken aus Vallorbe <i>Bauchspeck, leicht säuerlicher Babyspinat, Kräuter-Sabayon</i>		39.-

Die Spezialitäten der Saison

Geflügel Blanquette <i>Perlzwiebel und Champignons</i>	54.-
Gebratene Gelbflosse <i>Französische Erbsen, Muschelsauce</i>	56.-
Kalbskotelett aus dem Saanenland <i>Drillinge, regionale Pfifferling</i>	66.-
Rindfleisch auf Art des Hauses <i>Trofie Nudeln, Frühlingszwiebel</i>	58.-



Die Valrose-Klassiker

Entrecôte vom Saanenland-Rind	200g	53.-
<i>Bundmöhrrchen, Himbeere, kräftiger Jus</i>	300g	69.-
Zucchini - Risotto		36.-
<i>Zucchiniblüte, Salbei, Salami</i>		
Rindstartar, von Hand geschnitten		41.-
<i>Pommes frites</i>		
Der berühmte Valrose-Burger		38.-
<i>Aufpreis für gegrillten Speck</i>		+ 4.-

Das Fondue des Pays-d'Enhaut

Valrose-Fondue*	29.-
Valrose-Fondue* mit Champagner	39.-
<i>Kann mit Kartoffeln 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>	

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.

