

Le Café Valrose

Vorspeisen

Grüner Salat <i>Valrose-Sauce</i>		12.-
Buntes Blumenkohl-Taboulé <i>Marinierte Pouletstreifen aus Greyerz mit zarten Kräutern, Samen und Sprossen</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.-
Brokkoli-Cremesuppe <i>Geröstete Mandeln, Tomme Fleurette*</i>		28.-
Gourmet-Brot mit Schnecken aus Vallorbe <i>Bauchspeck, leicht säuerlicher Babyspinat, Kräuter-Sabayon</i>		42.-

Die Spezialitäten der Saison

Frikassee von weissen Spargeln und Morcheln <i>Bärlauch, knusprige Getreide und Sauce mit Gelbwein - Zitrusjus</i>	54.-
Gebratener Kabeljau aus der Bretagne <i>Safran-Kartoffel-Risotto, Zwiebel-Emulsion mit Chorizo</i>	56.-
Glasiertes Schweinekotelett vom Bauern Valentin Chappuis <i>Gefüllter junger Mangold, würzige Thailändische Kartoffeln, kräftige Jus</i>	66.-
Kalbsblanquette aus dem Saanenland auf traditionelle Art <i>Grüne Spargelspitzen, Reis</i>	58.-
Hänchenbrust aus der Gruyère <i>Marmoriert, Variation von Lauch, gepresste Birnen, confiertes Eigelb, intensiver Jus mit grüner Chartreuse</i>	49.-



Die Valrose-Klassiker

Entrecôte vom Saanenland-Rind	200g	53.-
<i>Pommes frites, Valrose-Butter Rezept von Janine</i>	300g	69.-
<i>Variation von Kohl aus dem Potag'Oex-Bauernhofe</i>		
Pasta Gianni Micki		38.-
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 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.

