



S
P
E
I
S
E
K
A
R
T
E

Menu Des Alpes

„Oxtail“

Ochsenschwanzsuppe nach
Omas Art



Oxtail

Soupe de queue de bœuf façon Grand-mère

Gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Nuss- Kartoffeln, Gemüsebouquette



Filet de veau rôti, sauce morilles

Pommes noisette, bouquet de légumes

oder / ou

Rösti Pastetchen mit Waldpilzfüllung



Vol-au-vent de Rösti avec champignons des bois

Schwarzwälder Torte im Glas



Tourte Forêt Noir en verrine

mit Fleisch / *avec viande* 59.50

Vegetarisch / *Végétarien* 45.50

Salate ~ Salades

- 21 Winterlicher Blattsalat
mit Sprossen & Kernen garniert 9.50
●●●●●
Salade verte d'hiver avec pousses et graines
- 22 Winterlicher gemischter Salat
mit Sprossen & Kernen garniert 11.00
●●●●●●●●●●
Salade mêlée de saison avec pousses et graines
- 23 Nüsslisalat
mit Speck, Ei & Croutons 12.50
●●●●●●●●
Salade doucette avec œufs, lard et croutons
- Salat-Saucen / Sauces à salade
French-Dressing ●●●●●
Italien-Dressing ●●●●●
Himbeer-Vinaigrette / vinaigrette aux framboises ●●●●●

Suppe ~ Soupe

- 24 Kürbiscremesuppe (Potimarron)
mit Kürbiskernen & Croutons 10.50
●●●●●
Crème de potimarron avec graines de courges et croûtons
- 25 Oxtail
Ochschwanzsuppe nach Omas Art 10.50
●●●●●
*Oxtail
Soupe de queue de bœuf façon grand-mère*

Fleisch ~ Viande

- 31 Schweins Cordon Bleu „Maison“
mit Hamma & Greyerzer-Chääs gefüllt
Pommes-Frites und Gemüse 33.50
●●●●●
Cordon Bleu de porc « maison » avec jambon et fromage de gruyère, frites et légumes
- 32 Rinds-Entrecôte
an Rotweinjus & Kräuterbutter
Pommes-Frites und Gemüse 39.50
●●●●●
Entrecôte de bœuf, jus aux vin rouge, sauce café de paris, frites et légumes
- 33 Rindsfilet
an Rotweinjus & Kräuterbutter
Pommes-Frites und Gemüse 46.50
●●●●●
*Filet de bœuf, jus aux vin rouge, sauce café de paris,
frites et légumes*
4. Rinds Tatar als Vorspeise
mit Toast und Butter 24.00
●●●
Tartare de filet de bœuf, toast et beurre, en entrée
5. Rinds Tatar als Hauptgang
mit Toast und Butter 33.00
●●●
Tartare, toast et beurre, en plat principal

Fisch ~ Poisson

- 41 Gebratenes Zanderfilet
an einer Bearnaisesauce
Pilavreis & Gemüse 33.50
-
- Filet de sandre, sauce béarnaise,
Riz Pilaf et légumes*

Vegetarisch ~ Végétarien

51. Röstipastetchen mit Waldpilzfüllung 28.50
-
- Vol au vent de rösti avec champignons de nos forêts*
52. Hamburger Desalpes 26.50
- BBQ-Frites
-
- Hamburger Desalpes
BBQ-Frites*
53. Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Morcheln
an Morchelrahmsauce 28.50
-
- Raviolis maison farci aux morilles
et crème aux morilles*

Der Chef empfiehlt ~ *Le chef vous propose*

60. Geschmorte Lammhaxe
Kartoffelstock und Gemüse
●●●●●●●●
Souris d'agneau braisée
Pommes Mousseline et légumes 34.50
61. Gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahm
Nuss Kartoffeln, Gemüsebouquette
●●●●●●●●
Filet de veau rôti, sauce morilles
Pommes noisette et bouquet de légumes 46.50
62. Surer Mocke vom Rind
Kartoffelstock und Gemüse
●●●●●●●●
Bœuf braisé
Pommes Mousseline et légumes 32.50
63. Schweinsrahmschnitzel an Pilzsauce
Röstigalletten und Gemüse
●●●●●●●●
Tranche de porc aux champignons
Galette au rösti et légumes 28.50



Hotel des Alpes Hauptstrasse 29 3186 Düdingen