

ENTRÉES



CHF

| | |
|---|------|
| Crème de champignons, Malakoff & lard sec | 18.- |
| <i>Champignonscrèmesuppe, Malakoff und Kräuterspeck</i> <i>Mushrooms cream soup with croutons and Chantilly</i> | |
| Salade d'automne - Pain de sucre, châtaigne, noix, courge & sauce au miel | 16.- |
| <i>Herbstsalatt mit Zuckerhut, Kastanien, Walnüsse, Kürbis & Honigsauce</i> <i>Autumn salad, chestnut, walnut, pumpkin & honey sauce</i> | |
| Duo de jambon cru, sablé au Gruyère & pickles maison | 25.- |
| <i>Duett von Rohschinken, Gruyère-Shortbread Kuchen und Hauspickles</i> <i>Duo of raw ham, Gruyère shortcrust & homemade pickles</i> | |
| Feuilleté d'escargots au Riesling | 26.- |
| <i>Schnecken-Windbeutel mit Rieslingsauce</i> <i>Snails puff pastry with Riesling sauce</i> | |
| Croustillant de gambas et salade de catalonia | 19.- |
| Farandole de crudité de légumes | |
| <i>Knusprige Garnelen im Teigwaren vorbereitet, Chicorée- und Gemüsesalat</i> <i>Crunchy prawns, catalonia salad and vegetables</i> | |
| Carpaccio de bar, pomme Granny Smith & courge | 27.- |
| <i>Wolfsbarsch Carpaccio, Granny Smith Apfel und Kürbis</i> <i>Sea bass tartar, Granny Smith apple & squash</i> | |
| Salade mêlée & graines toastées | 12.- |
| <i>Gemischter Salat mit gerösteten Samen</i> <i>Mixed salad with toasted seeds</i> | |
| Salade verte | 8.- |
| <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i> | |

PLATS



CHF

Filets de perche à la sauce citronnée 39.-
Pommes pont-neuf & légumes de saison

Eggliflets mit Ofenkartoffeln und Saisongemüse, Sauce Tartar

Perch fillets with tartar sauce, fried potatoes, vegetables

Dos de bar poché 42.-

Sauce au lait

Purée à la courge & choux Bruxelles

Pochiertes Wolfsbarsch, Milchsauce, Kürbispurée und Brusselskohl

Poached sea bass, milk sauce, squash puree & Brussels sprouts

Gnocchis roses & salade de catalonia 28.-

Moules à la marinière

Rosa Gnocchi mit katalanischen Salat & Miessmuscheln

Pink gnocchi with catalonia salad & marinière mussels

Ballotine de poulet aux bolets 38.-

Sauce aux champignons

Écrasé de pommes de terre au thym & scarole sautée

Huhnballotine mit Steinpilzen, Champignonsauce, Kartoffelpüree mit Thymian & sautierter Escarole Salat

Chicken ballotine with boletus, mushrooms sauce, mashed potatoes with thyme & salade

Ris de veau aux chanterelles 45.-

Sauce au Porto

Risotto & pack-choi

Kalbsbries mit Pfifferlingen, Portweinsauce, Risotto & Pack-Choi

Veal sweetbread with chanterelle mushrooms, Porto wine sauce, risotto & pack choi

Onglet de bœuf grillé 41.-

Sauce au poivre

Pommes de terre à la lyonnaise & artichaud grillé

Gegrilltes Hangesteak, Pfeffersauce, Lyonner-Kartoffeln und gegrillte Artischocke

Grilled beef hanger, pepper sauce, Lyonnaise style potatoes & grilled artichoke

VÉGÉTARIEN



CHF

Risotto à la courge & gingembre 25.-

Kürbisrisotto mit Ingwer

Risotto with squash & ginger

Le tout végétal du Chef 22.-

Die pflanzliche Welt

All vegetables

KIDS



CHF

-
- Cheese Burger & frites(*) 18.-
Käseburger und Pommes
Cheese Burger and fries
- Fingers de volaille maison & frites(*) 14.-
Hausgemachte Nuggets und Pommes
Home-made Nuggets and fries
- Penne sauce napolitaine 14.-
Penne mit napolitaniser Soße
Penne with Neapolitan sauce

DESSERTS



CHF

-
- Tarte aux pommes, noix, raisin sec & cannelle 14.-
Apfelkuchen, Nüsse, Rosinen und Zimt
Apple pie, walnut, raisin & cinnamon
- Tartelette à la châtaigne 16.-
Kastanienküchlein
Chesnut tart
- Moelleux au chocolat & crème anglaise 14.-
Schokoladenküchlein & Vanillesauce
Chocolate cake and vanilla sauce
- Café gourmand(*) 15.-
Feinschmecker Nachtischsteller mit einer Auswahl an Kaffee
Gourmet Dessert plate with a choice of coffee

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix en francs suisses, TVA et service compris

HÔTEL
★★★★
LA BARCAROLLE
AU BORD DU LAC LÉMAN
PRANGINS



Provenance de nos viandes & poissons
Bœuf : Suisse | Veau : Suisse
Moules : France | Escargot : Suisse
Porc : Suisse/Espagne | Volaille : Suisse/France
Gambas : Indonésie | Bar : Grèce
Poulet : France | Perche : Pologne

Allergènes : Gluten | Œuf | Lactose | Crustacés | Fruits secs | Poissons cru
Soja | Sésame | Tournesol | Ail | Fruits à coque | Poisson | Conservateurs

Nos œufs proviennent de chez Christian Rebetez à Prangins,
Nos viandes de chez la boucherie du Palais à Genève

Notre carte répond aux exigences du Label Fait Maison

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*)
sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine
selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC),
GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

*Les viandes provenant de Nouvelle Zelande peuvent avoir été produites avec des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performance

Prix en francs suisses, TVA et service compris