

ENTRÉES



chf

- Couteaux à la plancha, huile aux herbes & croûton à l'ail 16.-
A la Plancha gegrillte Schwertmuscheln, Kräuteröl und Knoblauchcroûtons
A la Plancha grilled razor clams, herb oil & garlic croûtons
- Ballotine de chou frisé aux légumes & son bouillon  12.-
Gemüse Ballotine aus Grünkohl in seiner Brühe
Ballotine of kale with vegetables & its broth
- Ravioles de bœuf & son bouillon 14.-
Rinderravioli und seine Brühe
Beef ravioli & its broth
- Rouleau de radis blanc Daikon  farci à l'avocat, wakame & wasabi 15.-
Gefülltes Daikon Rettichröllchen mit Avocado, Wakame und Wasabi
Daikon white radish roll, stuffed with avocado, wakame & wasabi
- Tartare de veau Suisse à la noisette & huile de truffe 19.-
Kalbstatar mit Haselnuss und Trüffelöl
Veal tartare with hazelnut & truffle oil
- Morue à la vénitienne & pain « carasau » 21.-
Stockfish Venezianischer Stil mit Brot Carasau
Cod fish Venetian style & "carasau" bread
- Notre planchette de charcuterie et fromages 27.-
Unsere Auswahl an Delikatessen und Käse
Our selection of cold cuts & cheese
- Salade de rampon, œuf croustillant, viande séchée & Gruyère 17.-
Feldsalatsalat mit Walliser Bündner Fleisch, Gruyère Käse und knuspriges Ei
Lamb's lettuce salad, dried Wallis' meat, Gruyère cheese & a crispy egg
- Salade mêlée & graines toastées 13.-
Gemischter Salat mit gerösteten Samen
Mixed salad & toasted seeds
- Salade verte 9.-
Grüner Salat
Green salad

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

Prix en francs suisses, TVA et service compris

PLATS



chf

Filets de perche à la sauce citronnée 39.-
Pommes de terre Pont Neuf & légumes de saison

Barschfilets mit Pont Neuf Kartoffeln, Salat, Zitronensauce und Gemüse der Saison
Perch filets with lemon sauce, Pont Neuf potatoes & season vegetables

Soupe de poisson & sauce rouille 35.-
Pommes de terre & légumes à la vapeur

See-Fischsuppe, Rouille Sauce, Salzkartoffeln und Gemüse
Fish soup, Rouille spicy sauce, potatoes & steamed vegetables

Pavé de sériole cuit à basse température & huile aux herbes 42.-
Endive braisée, purée de patate douce, betterave rôtie & polenta

Gegartes Amberjack-Fischsteak, Kräuteröl, geschmorte Endivie, Süßkartoffelpüree, Rotebeete und Polenta
Amberjack steak cooked at low temperature, herbal oil, braised endive, mashed sweet potato, beetroot & polenta

Tagliolini au ragoût de lapin & olives 27.-

Tagliolini mit Kanincheneintopf und Oliven
Tagliolini with rabbit stew & olives

Tartare de veau à la noisette & huile de truffe 35.-
Cromesquis de polenta & chip de chou frisé

Kalbstatar mit Haselnuss und Trüffelöl, Polenta Cromesquis und Grünkohlchip
Veal tartare with hazelnut and truffle oil, Polenta cromesquis & kale chip

Bœuf façon bourguignonne 34.-
Pommes de terre & légumes à la vapeur

Rindfleisch nach Burgunder Art, Kartoffeln und gedünstetes Gemüse
Stewed beef Burgundy style, potatoes & steamed vegetables

Filet mignon de porc en croûte de pistache 32.-
Sauce au chocolat & thym

Purée de pommes de terre & épinards sautés

Schweinefilet mit Pistazienkruste, Schokoladen-Thymian-Sauce, Bratkartoffelpüree & Spinat
Pistachio crusted pork tenderloin, Chocolate & thyme sauce, mashed Potatoes & sautéed Spinach

NOS CRÉATIONS VÉGANES



chf

Ragoût de légumes au curry vert & riz sauvage 21.-

Gemüseintopf mit grünem Curry und Wildreis
Vegetable stew with green curry & wild rice

Crêpe de sarrasin aux bettes & chou-fleur 23.-
avec sa soupe de potimarron

Buchweizencrepe mit Mangold und 4 Gewürzen gekochter Blumenkohl und Kürbissuppe,
Buckwheat crepe with chard & cauliflower cooked with 4 spices & pumpkin soup,

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

Prix en francs suisses, TVA et service compris

KIDS



chf

Cheese Burger & frites(*)

18.-

Käseburger und Pommes

Cheese Burger & fries

Fingers de volaille maison & frites(*)

14.-

Hausgemachte Nuggets und Pommes

Home-made Nuggets & fries

Penne sauce napolitaine

14.-

Penne mit napolitaniser Soße

Penne with Neapolitan sauce

DESSERTS



chf

Mousse au chocolat & noisette

13.-

Schokoladenmousse mit Haselnuss

Chocolate mousse with hazelnut

Entremet à la pistache

13.-

Entremet mit Pistazien

Pistachio Entremet

Millefeuille aux agrumes

12.-

Zitrus-Blätterteig

Citrus millefeuille

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 | Porc : Suisse
Veau : Suisse | Lapin : Suisse
Morue : Norvège/Portugal | Couteaux : Pays-Bas
Truite : France | Sériole : Danemark
Féra : Suisse | Volaille : Suisse/France
Ecrevisse : Danemark | Perche : Pologne
Omble : France

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

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. »

Prix en francs suisses, TVA et service compris