

ENTRÉES



chf

- Lard de Colonnata, gnocco fritto & glace à l'huile d'olive 18.-
Speck von Colonnata, frittiertes Brot (Cresentina) und Olivenöleis
Lard from Colonnata, fried bread (cresentina) and olive oil ice cream
- Rose de truite fumée & son cheesecake au citron vert 19.-
Geraucherte Forrelenfilet und Limetten -Cheese cake
Smoked trout filet and its lime cheese cake
- Maquereau snacké 21.-
sur crème de petits pois & échalotte braisée à la syrah
Schnelles gegrilltes Makrelenfilet auf Syrah geschmorte Schalotten und Erbsenpurée
Quick grilled mackerel filet on mashed peas and braised shallots
- Crème de pommes de terre & poireaux croustillants 15.-
Réduction au balsamique
Mit Balsamico reduzierte Kartoffelsuppe und knackiger Lauch
Cream of potatoes, crispy leeks and a Balsamic reduction
- Rouleau de printemps aux légumes  16.-
Sauce pimentée à la menthe
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse und Pfefferminzsauce
House made vegetable spring rolls with spicy mint sauce
- Soupe de lentilles du Puy & rouleau de légumes au paprika  17.-
Du Puy Linsensuppe und Gemüse mit Paprika Rolle
Du Puy lentil soup and vegetables-paprika roll
- Notre planchette de charcuterie & fromages 27.-
Unsere Auswahl an Delikatessen und Käse
Our selection of cold cuts & cheese
- Salade de printemps au chèvre chaud & fruits exotiques 20.-
Saison Salat mit warmem Ziegenkäse auf exotische Früchte
Spring salad with warm goat cheese on exotic fruits
- Salade mêlée & graines toastées 13.-
Gemischter Salat mit gerösteten Samen
Mixed salad & toasted seeds
- Salade verte 9.-
Grüner Salat
Green salad

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*

Dos de cabillaud nacré 36.-

Poireau confit & pomme de terre fondante

Sauce au citron & poivre de Sichuan

*Kabeljaurücken und kandierter Lauch & Fondant Kartoffel auf eine Zitronen-Szechuan-Pfeffer-Sauce
Back of cod, leek confit & fondant potato with a lemon & Sichuan pepper sauce*

Risotto à l'encre de seiche & calamars 32.-

*Mit Tintenfischinte und Calamari Risotto
Risotto with squid ink & calamari*

Filet d'agneau en croûte sur une fine purée de petits pois 45.-

Jardinière de petits légumes de saison

Jus aux herbes

*Lammfilet in Kruste auf Erbsenpüree, kleine Saison Gemüse und Kräuterjus
Filet of lamb in a crust, pea purée, small seasonal vegetables and herbal juice*

Tripes à la romaine & pommes de terre à la vapeur 24.-

*Kutteln Römer Art mit Dampfkartoffeln und Parmesan
Innards cooked roman art with steamed potatoes and parmesan cheese*

Tagliata de bœuf grillé 42.-

Panier de nouilles croustillantes & côtes de bettes sautées

Sauce Goma-dare au sésame

*Rinder Tagliata mit frittiertem Nudelnest und Mangold, Goma-dare Sesam Sauce
Beef Tagliata with a basket of crispy noodles, sautéed chard and sesam Goma-dare sauce*

NOS CRÉATIONS VÉGANES



chf

Salade d'endives, orange, fruits secs & tofu croustillant 28.-

*Endivien-, Orangen-, Trockenfrüchte- und knuspriger Tofu-Salat
Salad of endive, orange, dried fruit & crispy tofu*

Mijoté de navet au paprika 26.-

Carottes confites, champignons sautés & poireau rôti

*Geschmorte Rübe mit Paprika, kandierte Karotten, sautierte Champignons & gerösteter Lauch
Stewed turnip with paprika, candied carrots, sautéed mushrooms & roasted leek*

KIDS



chf

Cheese Burger & frites(*)

*Käseburger und Pommes
Cheese Burger & fries*

18.-

Fingers de volaille maison & frites(*)

*Hausgemachte Nuggets und Pommes
Home-made Nuggets & fries*

14.-

Penne sauce napolitaine

*Penne mit napolitaniser Soße
Penne with Neapolitan sauce*

14.-

DESSERTS



chf

Moelleux au chocolat & glace à la vanille

*Flüssiges Schokoküchlein und Vanilleneis
Flowing chocolate cake with vanilla ice*

14.-

Entremet à la mangue & fruit de la passion

*Entremet mit Mango und Passionfrucht
Mango and passion fruit Entremet*

13.-

Chausson aux poires & sa compote

*Birmentasche & seine Kompott
Dough pear and its compote*

13.-

Café gourmand (*)

*Feinschmecker Nachtischsteller mit einer Auswahl an Kaffee
Gourmet Dessert plate with a choice of coffee*

15.-

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



Provenance de nos viandes & poissons
Porc : Italie | Agneau : Nouvelle Zélande*
Boeuf : Suisse | Truite : France
Maquereau : Atlantique N/E | Perche : Pologne
Cabillaud : Islande | Calamaretti : Thaïlande
Calamar : Malaisie

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. »

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

*Les viandes provenant de Nouvelle Zélande 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