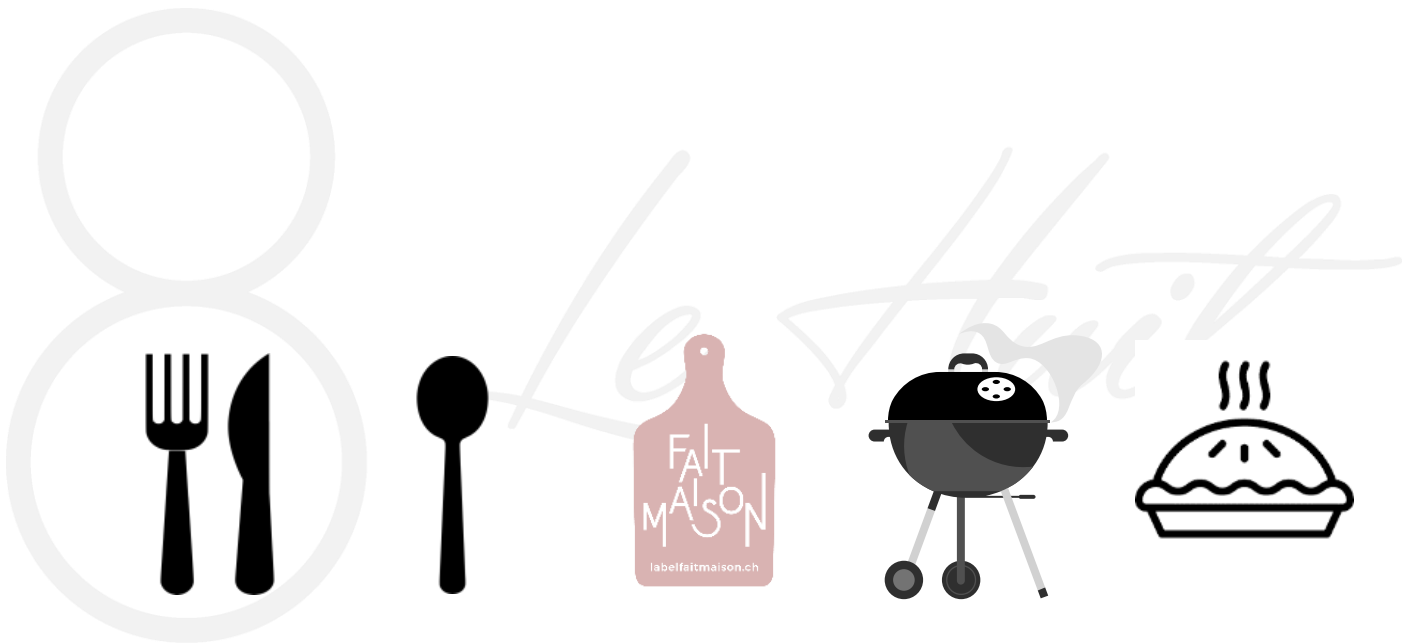


# Carte des mets



Prix en francs suisses, TVA et service compris



## ENTRÉES

CHF

Suprêmes de caille bardées & réduction au romarin 26.-  
Millefeuille de polenta croustillante aux champignons sautés

*Wachtel-Supremes und Rosmarin-Reduktion, knusprige Polenta mit sautierten Pilzen  
Quail supremes & rosemary reduction, crispy polenta with sautéed mushrooms*

Carpaccio de cerf 24.-  
Fruits rouges, crudités de légumes & pain d'épices croustillant

*Reh-Carpaccio, rote Früchte, rohes-Gemüse und knuspriger Lebkuchen  
Deer carpaccio, red fruits, raw vegetables & crispy gingerbread*

Planchette de charcuterie de gibier & fromages 29.-

*Wild-Wurstwaren und Käse vom Brett  
Wooden plate with game charcuterie & cheese*

## PLATS



Entrecôte de cerf en croute de pistache 44.-  
Réduction au romarin  
Garniture chasse

*Hirschsteak in Pistazienkruste, Rosmarin-Reduktion & Jagdbeilage  
Deer steak in pistachio crust, rosemary reduction & game garniture*

Joues de sanglier braisées & polenta au chèvre 38.-  
Poire pochée au vin rouge & choux Bruxelles sautés

*Geschmorte Wildschweinbacken, Ziegenkäse-Polenta, pochierte Birne & sautierter Rosenkohl  
Braised wild boar cheeks & goat's cheese polenta, poached pear & sautéed Brussels sprouts*

Selle de chevreuil rôtie (pour 2 personnes) 120.-  
Sauces poivrade & Grand Veneur

Garniture chasse

*Gebatener Rehrücken (für 2 Personen), Pfeffersaucen & Grand Veneur, Jagdbeilage  
Roasted venison saddle (for 2 persons), pepper & Grand Veneur sauces & game garniture*

Notre garniture chasse est composée de : Petites pommes au safran, poire pochée au vin rouge, châtaignes glacées, compote d'airelles, choux Bruxelles, purée de courge, chou rouge braisé et spätzli  
Unsere Jagdbeilage: kleine Äpfel mit Safran, in Rotwein pochierte Birne, kandierte Kastanien, Preiselbeerkompott, Rosenkohl, Kürbispüree, geschmorter Rotkohl und Spätzli  
Our game garniture: Minil apples with saffron, poached pear in red wine, candied chestnuts, cranberry compote, Brussels sprouts, pumpkin puree, braised red cabbage and spätzli

# ENTRÉES



chf

- Rillettes de canard, pickles maison & pain toasté 24.-  
*Entenrillettes, hausgemachte Pickles & Toast Brot*  
*Duck rillettes, homemade pickles & toasted bread*
- Œuf poché sur crème de champignons 22.-  
Champignons & noisettes à l'huile de truffe  
Brisures de jambon du Valais  
*Pochiertes Ei auf Pilzcreme, Pilze & Haselnüsse mit Trüffelöl, Walliser Schinken Stücke*  
*Poached egg on mushroom cream, mushrooms & hazelnuts with truffle oil, Valais ham pieces*
- Notre planchette de charcuterie & fromages 28.-  
*Unsere Auswahl an Delikatessen und Käse*  
*Our selection of cold cuts & cheese*
- Truite du Jura marinée aux agrumes et à la betterave 23.-  
Mayonnaise au cerfeuil  
Crudités de légumes de saison & saladin  
*Marinierte Juraforelle mit Zitrus & Kerbelmayonnaise, rohes Gemüse und Salat der Saison*  
*Jura trout marinated with citrus fruits & beetroot, chervil mayonnaise, raw vegetables & salad*
- Noix de Saint Jacques snackées 25.-  
Crème d'épinards & jambon du Valais  
*Schnell gegrillte Jakobsmuscheln, Spinatsuppe & Walliser Schinken*  
*Snacked scallops, spinach soup & Valais ham*
- Quinoa au chou rouge & légumes racines confits 18.-  
*Gegrillte Mortadella, Malakoff und karamellisierte rote Zwiebeln*  
*Grilled mortadella, malakoffs and caramelized red onion*
- Crème de courge & son feuilleté 16.-  
*Kürbiscrème-Suppe & sein Blätterteig*  
*Pumpkin cream soup & its puff pastry*
- Salade d'automne 23.-  
(Salade, mousse de gorgonzola, noisettes, courge, pomme, champignons & viande séchée)  
*Herbstsalat (Salat, Gorgonzola-Mousse, Haselnüsse, Kürbis, Apfel, Pilze & Trockenfleisch)*  
*Autumn salad (salad, gorgonzola mousse, hazelnuts, squash, apple, mushrooms & dried meat)*
- 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

*Egli Filets mit Pont Neuf Kartoffeln, Salat, Zitronensauce & Gemüse der Saison*

*Perch filets with lemon sauce, Pont Neuf potatoes & season vegetables*

Joues de lotte à la sauce vin rouge 37.-

Feuilleté à la courge

Pommes de terre & champignons sautés

*Seeteufelbacke mit Rotweinsauce, Kürbis-Blätterteig, Bratkartoffeln und Pilze*

*Monkfish cheek with red wine sauce, pumpkin puff pastry, sautéed potatoes & mushrooms*

Pavé de sandre poché & émulsion au chasselas 42.-

Quinoa au chou rouge & pomme au safran

*Pochiertes Zandersteak & Chasselas-Emulsion, Quinoa mit Rotkohl & Safranapfel*

*Poached zander steak & chasselas emulsion, quinoa with red cabbage & saffron apple*

Rognons de veau sautés & coulis aux fruits rouges 36.-

Bolets frits, pommes de terre sautées & pousses d'épinards

*Sautierte Kalbsnieren & roten Früchten Reduktion, gebratener Steinpilz, Bratkartoffeln & Babyspinat*

*Sautéed veal kidneys & red fruit coulis, fried boletus, fried potatoes & baby spinach*

Cuisse de canard à basse température & jus aux herbes 42.-

Aumonière farcie aux châtaignes, purée de courge & choux Bruxelles au beurre

*Niedertemperatur-Entenkeule & Kräuterjus, Aumonière gefüllt mit Kastanien, Kürbispüree & Rosenkohl*

*Low temperature duck leg & herb jus, chestnuts stuffed Aumonière, squash puree & Brussels sprouts*

Côtelettes d'agneau grillées & réduction au romarin 48.-

Ballotine de chou frisé aux légumes & écrasé de pommes de terre

*Gegrillte Lammkoteletts & Rosmarinreduktion, Ballotine aus Grünkohl mit Gemüse & Kartoffelpüree*

*Grilled lamb chops & rosemary reduction, ballotine of kale with vegetables & mashed potatoes*

## NOS CRÉATIONS VÉGANES



chf

Risotto à la courge 24.-

*Kürbisrisotto*

*Pumpkin risotto*

La chasse végétale 26.-

Garniture chasse accompagnée d'un feuilleté végétal aux champignons

*Vegan Wildteller (Jagdbeilage mit Pilzen-Blätterteig)*

*Vegan game plate (game garniture with champignons puff pastry)*

# 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 Vanille-Eis  
Creamy chocolate cake with vanilla ice*

14.-

## Chausson aux pommes & fruits secs

*Accompagné de crème anglaise*

*Apfel-Taschen & trockenen Früchten  
Apple pie & dried fruits*

14.-

## Nougat glacé & sauce au caramel

*Gefrorenes Nougat & Karamell-Sauce  
Frozen nougat & caramel sauce*

15.-

## Café gourmand(\*)

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

15.-

## Tiramisu aux châtaignes

*Kastanien-Tiramisu  
Chestnut Tiramisu*

14.-

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



Provenance de nos viandes & poissons  
Bœuf : Suisse/Irlande | Canard : France  
Porc : Suisse/Italie | Veau : Suisse  
Agneau : Irlande/U.K. | Caille : France  
Chevreuil : Autriche | Cerf : Espagne/Autriche  
Sanglier : Espagne | Truite : Suisse/France  
Perche : Pologne | Sandre : Estonie  
Lotte : Atlantique Nord-Est (FAO 27)

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