




Carte des mets



ENTRÉES



chf

- Longeole genevoise IGP snackée 19.-
Chou rouge au vin rouge, wakamé & crème de courge au gingembre
Gegrilltes Geneva Lende, Rotkohl in Rotwein, Wakame & Kürbiscreme mit Ingwer
Grilled Geneva longeole, red cabbage in red wine, wakame & squash cream with ginger
- Crème de marrons, malakoffs & lard sec aux herbes 22.-
Kastaniencreme, Malakoffs und getrockneter Kräuterspeck
Chestnut cream, malakoffs & dry bacon with herbs
- Carpaccio de féra du Lac Léman aux saveurs d'automne 24.-
Champignons, courge, marrons & vinaigrette à la truffe blanche
Felchen-Carpaccio von Genfersee mit Pilzen, Kürbis, Kastanien & Vinaigrette mit weißem Trüffel
Féra carpaccio from Lake Geneva with autumn flavors, mushrooms, squash, chestnuts & white truffle vinaigrette
- Couteaux à la plancha, pain à l'ail & huile aux herbes 18.-
A la Plancha gegrillte Schwertmuscheln, Knoblauchbrot & Kräuteröl
A la Plancha grilled razor clams, garlic bread & herb oil
- Notre planchette de charcuterie & fromages 28.-
Unsere Auswahl an Delikatessen & Käse auf ein Holzbrett
Our selection of cold cuts & cheese on a wooden plate
- Crème de courge parfumée au gingembre  16.-
Réduction d'Aceto balsamico di Modena IGP
Kürbiscreme mit Ingwergeschmack, Reduktion von Aceto balsamico di Modena
Pumpkin cream flavored with ginger, reduction of Aceto balsamico di Modena IGP
- Salade d'automne 23.-
(Salade frisée, champignons sautés, marrons glacés, billes de courge, lardons croustillants, œuf dur & vinaigrette à la moutarde)
Herbstsalat (Friseesalat, sautierte Pilze, Kastanien, Kürbis, knuspriger Speck, hartgekochtes Ei und Senfvinaigrette)
Autumn salad (Curly lettuce, sautéed mushrooms, chestnuts, squash, crispy bacon, hard-boiled egg & mustard vinaigrette)
- Salade mêlée & graines toastées 14.-
Gemischter Salat mit gerösteten Samen
Mixed salad & toasted seeds
- Salade verte 9.-
Grüner Salat
Green salad
-  *Chasse* - Tartare de cerf aux noisettes & huile de truffe blanche 25.-
Crumble aux bolets & réduction d'Aceto balsamico di Modena IGP
Hirschtatar mit Haselnüssen und weißem Trüffelöl, Steinpilzstreuseln und Reduktion von Aceto Balsamico di Modena
Deer tartare with hazelnuts and white truffle oil, boletus crumble & reduction of Aceto balsamico di Modena
-  *Chasse* - Planchette chasse 31.-
Jambon de chevreuil, viande séchée de cerf, saucisson de sanglier, terrine de gibier, bleuchâtel, sbrinz
Hirschschinken, getrocknetes Hirschfleisch, Wildschweinwurst, Wildterrine, Bleuchâtelkäse & Sbrinz
Venison ham, dried deer meat, wild boar sausage, game terrine, bleuchâtel, sbrinz

PLATS



CHF

Filets de perche Suisse à la sauce citronnée 48.-
Pommes grenailles sautées & légumes de saison

*Genfersee Egli Filets mit gebratenen neuen Kartoffeln, Zitronensauce & Gemüse der Saison
Geneva lake fresh perch fillets with lemon sauce, Sautéed baby potatoes & season vegetables*

Vol-au-vent de blanquette de féra du Lac Léman, 42.-
courge & chanterelles

Riz sauvage à l'anglaise & légumes de saison vapeur

*Blätterteigpastete mit Felchen-Eintopf vom Genfersee, Kürbis & Pfifferlingen,
Reis nach englischer Art & gedämpftes saisonales Gemüse
Vol-au-vent of fera blanquette from Lake Geneva, squash & chanterelles
English-style rice & steamed seasonal vegetable*

Grenadin de veau rôti à la zurichoise 44.-

Croustillant de pommes de terre, courge rôtie & chou frisé sauté

*Gebratener Kalbsmedaillon nach Zürcher Art, knusprige Kartoffeln, gerösteter Kürbis & sautierter Grünkohl
Roasted veal medallion Zurich-style, crispy potatoes, roasted squash & sautéed kale*

Risotto aux bolets, foie gras & réduction aux fruits rouges 42.-

*Risotto mit Steinpilzen, Gänsestopfleber & Rotfruchtreduktion
Risotto with boletus, foie gras & red fruit reduction*

Chasse - Joutes de sanglier braisées 39.-



Polenta crémeuse à la tomme vaudoise, poire pochée au vin rouge,
choux de Bruxelles & pomme au safran

*Geschmorte Wildschweinbacken, cremige Polenta mit Tomme-Käse, Rotwein pochierte Birne, Rosenkohl & Safranapfel
Braised wild boar cheeks, creamy polenta with tomme cheese, red wine poached pear, Brussels sprouts & saffron apple*

Chasse - Filet de cerf en croûte de noisettes 52.-



Réduction d'Aceto balsamico di Modena IGP
Garniture chasse

*Hirschsteak in Haselnusskruste, Reduktion von Aceto balsamico & Jagdbeilage
Deer steak in hazelnut crust, aceto balsamico reduction & game garniture*

Chasse - Selle de chevreuil rôtie (pour deux personnes) 120.-



Sauce grand veneur ou sauce poivrade
Garniture chasse

*Gebratener Rehrücken (für 2 Personen), Pfeffer - oder Grand Veneur Sauce, Jagdbeilage
Roasted venison saddle (for 2 persons), pepper or Grand Veneur sauce & game garniture*

*Notre garniture chasse est composée de : Petites pommes au safran, poire pochée au vin rouge, marrons glacés,
airelles, choux de 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*

NOS CRÉATIONS VÉGANES



CHF

La chasse sans la chasse

*Jagdbeilage von Chef ohne Fleisch
Chef's game garniture without meat*

25.-

Risotto à la courge, bolets & gingembre Réduction aux fruits rouges

*Risotto mit Kürbis, Steinpilzen und Ingwer, Rote-Früchte-Reduktion
Squash, porcini & ginger risotto, red fruit reduction*

27.-

KIDS



CHF

Cheese Burger & frites (*)

*Käseburger und Pommes
Cheese burger & fries*

19.-

Fingers de volaille maison & frites(*)

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

15.-

Tagliatelle à la sauce napolitaine

*Tagliatelle mit neapolitanischer Soße
Tagliatelle with neapolitan sauce*

15.-

DESSERTS



CHF

Moelleux au chocolat & glace à la vanille

*Flüssiges Schokoküchlein & Vanille-Eis
Creamy chocolate cake & vanilla ice*

16.-

Panna cotta à la courge & marrons

*Panna Cotta mit Kürbis und Kastanien
Panna cotta with squash and chestnuts*

14.-

Poire pochée au vin brûlé

Crumble au chocolat & glace à la fleur d'oranger

*In gebranntem Wein pochierte Birne, Schokoladenstreusel & Orangenblüteneis
Poached pear in burnt wine, chocolate crumble and orange blossom ice cream*

15.-

Café gourmand(*)

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

15.-

Salade de fruits & sorbet citron vert

*Obstsalat und Limettensorbet
Fruit salad and lime sorbet*

12.-

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



Provenance de nos viandes & poissons

Porc : Suisse/Italie | Cerf : Autriche
Chevreuil : Autriche | Volaille : France
Sanglier : Europe | Perches : Suisse (Lac Léman/Valais)
Veau : Suisse | Canard : France
Féra : Suisse/France (Lac Léman) | Couteaux : Hollande

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 proviennent de 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