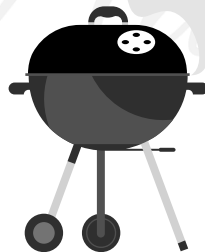



Carte des mets



ENTRÉES



chf

Terrine de foie gras faite maison Chutney aux agrumes & crumble au pain d'épices <i>Hausgemachte Foie Gras Terrine, Zitrus-Chutney & Lebkuchen-Crumble</i> <i>Homemade foie gras terrine, citrus chutney & gingerbread crumble</i>	27.-
Tartare de veau & moelle rôtié parfumé à la truffe <i>Kalbstartar & geröstetes Mark mit Trüffelaroma</i> <i>Veal tartare & roasted bone marrow with truffle aroma</i>	26.-
Bisque d'écrevisses & son feuilleté <i>Krebssuppe mit Blätterteig</i> <i>Crayfish bisque with its pastry</i>	19.-
Couteaux à la plancha, pain à l'ail & huile aux herbes <i>A la Plancha gegrillte Schwertmuscheln, Knoblauchbrot & Kräuteröl</i> <i>A la Plancha grilled razor clams, garlic bread & herb oil</i>	18.-
Notre planchette de charcuterie & fromages <i>Unsere Auswahl an Delikatessen & Käse auf ein Holzbrett</i> <i>Our selection of cold cuts & cheese on a wooden plate</i>	28.-
 Ballotine de chou frisé aux légumes de saison & son bouillon <i>Wirsingsroulade mit saisonalem Gemüse & Brühe</i> <i>Ballotine of kale with seasonal vegetables & broth</i>	15.-
Salade d'automne (Salade frisée, champignons sautés, Malakoff, billes de courge, lardons croustillants & vinaigrette à la moutarde) <i>Herbstsalat (Friséesalat, sautierte Pilze, Malakoff, Kürbis, knuspriger Speck, hartgekochtes Ei und Senfvinaigrette)</i> <i>Autumn salad (Curly lettuce, sautéed mushrooms, Malakoff, squash, crispy bacon, hard-boiled egg & mustard vinaigrette)</i>	23.-
Salade mêlée & graines toastées <i>Gemischter Salat mit gerösteten Samen</i> <i>Mixed salad & toasted seeds</i>	14.-
Salade verte <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i>	9.-

Supplément truffe (5gr) CHF 12.-

Truffle supplement (5g) CHF 12.-

Trüffelzusatz (5g) CHF 12.-

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*

Filet de féra du Lac Léman & émulsion de bisque d'écrevisses 42.-
Écrasé de pommes de terre, tombée de poireau confit & carotte braisée

*Felchenfilet aus dem Genfersee mit Krebsmulsion
Kartoffelpüree, geschmorter Lauch & Karotte
Lake Geneva féra fillet with crayfish emulsion
Mashed potatoes, braised leeks & carrots*

Gambas grillées & risotto safrané 39.-
Réduction aux herbes & huitres

*Gegrillte Garnelen & Safranrisotto, Kräuter- und Austernreduktion
Grilled prawns & saffron risotto, herbs & oyster reduction*

Grenadin de veau rôti à la zurichoise 44.-
Croustillant de pommes de terre, courge rôtie & salade frisée sautée

*Gebratener Kalbsmedaillon nach Zürcher Art, Knusprige Kartoffeln, gerösteter Kürbis & sautierter Friséesalat
Zurich-style roasted veal medallion, crunchy potatoes, roasted squash & sautéed frisée salad*

Tagliolini au ragout blanc de chapon & truffe noir 41.-

*Tagliolini mit hellem Kapaunragout & schwarzem Trüffel
Tagliolini with white capon ragout & black truffle*

Filet de bœuf & sauce au foie gras 52.-

Purée de patate douce, chou palmier croustillant,
chicorée rouge snackée & panais braisé

*Rinderfilet mit Foie Gras Sauce, Süßkartoffelpüree, knuspriger Palmkohl, gegrillter roter Chicorée & geschmorter Pastinake
Beef filet with foie gras sauce, sweet potato purée, crispy kale, seared red chicory & braised parsnip*

Supplément truffe (5gr) CHF 12.-

Truffle supplement (5g) CHF 12.-

Trüffelzusatz (5g) CHF 12.-

NOS CRÉATIONS VÉGANES



chf



Papet vaudois & saucisse de lentilles au chou 25.-

*Papet Vaudois Wurst & Linsen mit Kohl
Papet Vaudois sausage & lentil with cabbage*



Couscous aux légumes d'hiver & son bouillon au curry 23.-

*Wintergemüse-Couscous & Currybrühe
Winter vegetable couscous & curry broth*

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.-

Salade de fruits

Obstsalat
Fruit salad

9.-

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

14.-

Café gourmand(*)

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

15.-

Nougat glacé & sauce au caramel beurre salé

Gefrorenes Nougat mit Karamell und gesalzener Butter Sauce
Frozen nougat with salted butter caramel sauce

15.-

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



Provenance de nos viandes & poissons

Boeuf : Suisse/Allemagne | Veau : Suisse
Porc : Suisse/Italie/France | Chapon : France
Volaille : France | Canard : France
Perches : Suisse | Féra : Suisse/France (Lac Léman)
Couteaux : Espagne/Hollande | Écrevisses : Espagne
Gambas : Vietnam | Huitres : 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 proviennent de la boucherie du Palais à Genève.

Pour tout renseignement concernant les allergènes présents sur chaque met, merci de vous adresser à notre personnel

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