

Eté de montagne à Zum See

Assiette valaisanne (viande séchée, jambon cru, lard & rebibes de fromage)	29.-
Viande séchée du valais	29.-
Moitié viande séchée / moitié rebibes de fromage	28.-
Rebibes de fromage	22.-

Potage du jour	11.-
Gazpacho - soupe de tomates froide	10.-

Plats d'été et salades vertes de notre jardin

Grande salade mêlée	20.-	avec œuf	22.-
Salade de roquette avec des copeaux de parmesan			20.-
Salade d'épinards avec lardons et croûtons			20.-

Grande salade mêlée avec foie de veau frais			36.-
Grande salade mêlée avec poulet sauté au sésame			30.-
Crevettes géantes à la provençale sur salade verte			39.-

Bœuf bouilli sauce vinaigrette, garni avec salade			28.-
Fromage de chèvre frais et tomates sur une salade verte			24.-
Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan			29.-

Croûte au fromage «Zum See» avec lard et tomates			24.-
Croûte au fromage avec jambon et œufs			24.-
Omelette au jambon, fromage et herbes fraîches du jardin			20.-
Röstli ou Gratin avec jambon et œufs			26.-
...ou avec lard et œufs			26.-

Assiette de légumes et gratin			28.-
-------------------------------	--	--	------

Les pâtes maison

Tortelloni aux orties et ricotta avec beurre et sauge	29.-
Nouilles épicées avec poulet, sauce soja et légumes	29.-
Nouilles aux gambas, courgettes et tomates	29.-
Nouilles „Napoli“ aux tomates et basilic	22.-
Tagliatelles faites maison avec sauce Bolognaïse de veau	29.-

Nos Spécialités

Filet d'agneau „provençale“ avec röstí ou gratin	44.-
Foie de veau émincé avec röstí ou gratin	40.-
Steak de veau sauté au beurre et sauge, légumes et gratin	54.-
Suprême de poularde glacé sur un lit de légumes et gratin	42.-
Entrecôte „Robespierre“ avec gratin	47.-
Entrecôte coupée, avec roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive	
Crevettes géantes au curry, julienne de légumes et nouilles	42.-

Les poissons du jour selon arrivage

Les chanterelles fraîches nous vous servons

... avec un steak de veau et gratin dauphinois	54.-
... dans un vol-au-vent	28.-
... avec nouilles maison	28.-
... sur une salade verte	26.-

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

Suisse: Foie de veau, Veau, Jambon, Lard, Œufs | Hongrie: Poulet

Australie: Agneau, Bœuf (Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux ou avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.)

Vietnam: Crevettes géantes | Autriche, Lituanie ou Serbie: Chanterelles

Tous les prix s'entendent en francs suisses, 7,7 % TVA inclus.

