



GLACIER 3000

*High level experience.*

# Restaurant Botta Menüvorschläge 2019



Die nachfolgenden Menüs haben wir für Sie zusammengestellt. Wir freuen uns, Sie damit kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Die Menüs sind als Anregung gedacht und gerne können Sie die Gänge untereinander austauschen oder ergänzen. Wir beraten Sie gerne und stellen weitere individuelle Menüs für Sie zusammen. Die Preise verstehen sich für Gruppen in CHF ab 10 Personen.

## **Fleisch**

<b><u>Menü Dôme</u></b>	<b>31.00</b>
Grüner Salat	7.00
Lasagne Bolognese	17.00
Erdbeer und Zitronen Sorbet, Crème Chantilly	8.00
<b><u>Menü Tsanfleuron</u></b>	<b>35.00</b>
Gemüsecrèmesuppe	8.00
Tagliatelle Pesto, Cherry Tomaten und Rucola	17.00
Arme Ritter mit Apfel und Zimt	8.00
<b><u>Menü Ebnefluh</u></b>	<b>46.00</b>
Bergsalat (grüner Salat mit Speck, Käse und Croutons)	12.50
Pouletbrust mit Pilzen, Polenta provençale und Gemüse	25.50
Heidelbeerkuchen	8.50
<b><u>Menü Breithorn</u></b>	<b>50.00</b>
Tomatencrèmesuppe	9.50
Gebratenes Schweinefilet an Senfsauce, Kartoffelstock und Gemüse	31.50
Meringue und Schlagrahm aus Gruyère	10.00
<b><u>Menü Geltenhorn</u></b>	<b>48.00</b>
Waadtländer Salat (Tomme und Waadtländer Wurst)	12.50
Gebratenes Poulet an Thymian, Risotto und Zucchetti	23.50
Williamin Sorbet	12.50

<u>Menü Arpelistock</u>	<u>49.00</u>
Ziegenkäse im Blätterteig auf Mischsalat	12.50
Zürcher Rösti (Kalbsgeschnetzeltes, Champignonsauce)	27.00
Schokoladen Fondant und Vanilleeis	10.00
<u>Menü Doldenhorn</u>	<u>43.00</u>
Gemischter Salat	9.00
Schweinsrahmschnitzel, Jasminreis und Marktgemüse	22.50
Walliser Sorbert	12.00
<u>Menü Oldenhorn</u>	<u>45.00</u>
Crème Dubarry	9.50
Traditionelles Kalbsfrikassee, Pilafreis	27.50
Bavarois mit roten Früchten	8.50
<u>Menü Grosses Rinderhorn</u>	<u>41.00</u>
Gefüllte Aubergine mit Gemüse	11.50
Pouletgeschnetzeltes an Champignonsauce, Tagliatelle, Gemüse	21.50
Coupe	8.50
<u>Menü Wildhorn</u>	<u>46.50</u>
Mediterraner Salat (Croutons und getrocknete Tomaten)	12.50
Rindsstroganoff, Rösti und Gemüse	25.50
Frischer Fruchtsalat	9.50

Menü Wildstrubel 71.50

---

Fischknusperli, Tartarsauce 13.00

Simmentaler Kalbskarree, Kartoffelgratin und Marktgemüse 48.50

Eiskaffee 10.50

Menü Balmhorn 50.00

---

Alpenspiesse auf grünem Salat 12.50

Roastbeef, Béarnaisesauce, Kartoffelgratin und Gemüse 28.50

Zitronen-Meringue-Kuchen 9.50

Menü Les Diablerets 54.50

---

Gemüsecrèmesuppe 8.50

Rindsfilet an Pfeffersauce, Brattkartoffeln und Tomaten provençale 36.50

Profiteroles 10.00

## Fondue und Raclette

Menü Raclette 44.00 (54.00)

---

Kleiner Teller Trockenfleisch 9.50

Raclette aus Les Diablerets, 3 pro Person 26.00

(Raclette aus Les diablerets à discrétion 36.00)

Frisches Früchtecarpaccio 9.00

Menü Fondue 46.50

---

Trockenfleisch, Rohschinken und geräucherter Speck mit Roggenbrot 13.50

Käsefondue "Petit Diable" 24.00

Sorbet Colonel 9.50

**Menü Fondue Chinoise** 55.50

---

Grüner Salat 8.50

Fondue Chinoise mit Rind- und Pouletfleisch  
Diverse Saucen und Pommes Frites 38.00

Schwarzwäldertorte 9.50

**Fisch**

Doradenfilet, Schalotten-Weiss-Weinsauce, Gratin und Marktgemüse 39.00

Lachsfilet, Sauce vierge  
Kartoffeln und Marktgemüse 36.00

Krevettenspiess an Knoblauch, Reis und Gemüse 35.00

**Vegetarische Gerichte**

Champignon-Pastetli, Reis 26.00

Vegetarische Rösti 26.00

Teigwarengratin mit Gemüse 25.00

Gemüselasagne 25.00

Tagliatelle Pesto, Cherry Tomaten und Rucola 17.00