



GLACIER 3000

High level experience.

Restaurant Botta

Propositions de menus

2019



Nous avons composé les menus ci-dessous pour vous. Nous nous réjouissons de vous choyer avec notre cuisine. Les menus sont des suggestions et vous pouvez sans autre les mélanger à votre guise. Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller et vous proposer d'autres menus. Les prix s'entendent en francs suisses et pour des groupes dès 10 personnes payantes.

Viande

Menu Dôme	31.00
Salade verte	7.00
Lasagnes à la bolognaise	17.00
Sorbets fraise et citron, crème chantilly	8.00
Menu Tsanfleuron	35.00
Crème de légumes	8.00
Tagliatelles au pistou, tomates cerises et roquette	17.00
Pain perdu à la pomme et cannelle	8.00
Menu Ebnefluh	46.00
Salade montagnarde (salade verte accompagnée de lard, fromage et croûtons)	12.50
Suprême de volaille aux champignons, polenta à la provençale et légumes	25.50
Tarte aux myrtilles	8.50
Menu Breithorn	50.00
Crème de tomates	9.50
Filet de porc rôti à la moutarde, pomme purée et légumes	31.50
Meringue et crème double de Gruyère	10.00
Menu Geltenhorn	48.00
Salade vaudoise (tomme et saucisson vaudois)	12.50
Poulet rôti au thym, risotto et courgettes sautées	23.50
Sorbet Williamine	12.50

<u>Menu Arpelistock</u>	<u>49.00</u>
Toast de chèvre chaud sur mesclun de salade	12.50
Rösti zurichoïis (émincé de veau, sauce aux champignons)	27.00
Cœur coulant chocolat et glace vanille	10.00
<u>Menu Doldenhorn</u>	<u>43.00</u>
Salade mêlée	9.00
Escalope de porc à la crème, riz sauvage et légumes du marché	22.50
Sorbet valaisan	12.00
<u>Menu Oldenhorn</u>	<u>45.00</u>
Crème Dubarry	9.50
Traditionnelle blanquette de veau, riz pilaf	27.50
Bavarois aux fruits rouges	8.50
<u>Menu Grosses Rinderhorn</u>	<u>41.00</u>
Aubergine farcie aux légumes	11.50
Emincé de poulet aux champignons, tagliatelles, fricassée de légumes	21.50
Coupe de glacée	8.50
<u>Menu Wildhorn</u>	<u>46.50</u>
Salade aux parfums méditerranéens (croûtons à la tapenade et tomates séchées)	12.50
Emincé de bœuf Stroganov, rösti et légumes du moment	25.50
Salade de fruits frais	9.50

Menu Wildstrubel 71.50

Tartare de bœuf au couteau, petits croûtons et mesclun de salade 13.00

Carré de veau du Simmental, gratin de pommes de terre et légumes du marché 48.50

Café glacé 10.50

Menu Balmhorn 50.00

Brochettes de nos alpages sur salade verte 12.50

Roastbeef sauce béarnaise, gratin de pommes de terre et petits légumes 28.50

Tarte citron meringuée 9.50

Menu Les Diablerets 54.50

Crème de légumes 8.50

Filet de bœuf aux poivres, pommes sautées et tomate provençale 36.50

Profiteroles 10.00

Fondue et raclette

Menu Raclette 44.00 (54.00)

Petite assiette de viande séchée du pays 9.50

Raclette des Diablerets, 3 par personne 26.00

(Raclette des Diablerets à discrétion 36.00)

Salade de fruits frais 9.00

Menu Fondue 46.50

Viande séchée, jambon cru et lard fumé avec pain de seigle 13.50

Fondue au fromage « Petit Diable » 24.00

Sorbet Colonel 9.50

Menu Fondue Chinoise 55.50

Salade verte 8.50

Fondue chinoise avec bœuf et poulet
Sauces et frites 38.00

Forêt noire 9.50

Poissons

Filet de daurade, émulsion au beurre blanc, gratin et légumes du marché 39.00

Filet de saumon, sauce vierge
Pommes de terre et légumes du marché 36.00

Brochette de crevettes à l'ail, riz et Légumes 35.00

Plats végétariens

Feuilleté aux champignons, riz 26.00

Rösti végétarien 26.00

Gratin de pâtes aux légumes 25.00

Lasagnes de légumes 25.00

Tagliatelles au pistou, tomates cerises et roquette 17.00