

Carte de l'été

Les entrées froides

Salade verte <i>Grünersalat</i>	SFr. 7,50
Soupe de melon Charantais et menthe <i>"Charantais" Melonensuppe mit Minze</i>	SFr. 9,50
Légumes grillés et scamorza fumée <i>Grilliertes Gemüse mit geräuchertem Scamorza</i>	SFr. 14,50

Les plats

Le grenadin de veau aux morilles Pommes frites et légumes du moment <i>Gespicktes Kalbsschnitzel mit Morcheln, Pommes frites und Gemüse</i>	SFr. 39,00
Les penne à la sauce tomate Cherry, roquette et copeaux de parmesan <i>Penne mit Kirschtomaten-Sauce, Rucola und Parmesanspäne</i>	SFr. 23,00
Le bowl de poulet au lait de coco Légumes sautés, riz Basmati et oignons frits <i>Bowl mit Hähnchen und Kokosmilch, sautiertes Gemüse, Basmatireis und frittierte Zwiebeln</i>	SFr. 24,50
Le bowl de crevettes au curry rouge Légumes sautés, riz Basmati et oignons frits <i>Garnelen-Bowl mit rotem Curry, sautiertes Gemüse und Basmatireis</i>	SFr. 26,00

Nos spécialités de tartare de boeuf / Rindstatar

	90 g	180 g	270 g
Le tartare nature le traditionnel / <i>das Traditionnelle</i>	SFr. 14,50	SFr. 29,00	SFr. 39,00
Le tartare du Berger fromage de chèvre, noisettes concassées <i>mit Ziegenkäse und gehackten Haselnüssen</i>	SFr. 18,50	SFr. 32,00	SFr. 45,00
Le tartare à la mode du chef jambon fumé, moutarde en grains et céleri branche <i>mit Räucherschinken, Senf und Stangensellerie</i>	SFr. 18,50	SFr. 32,00	SFr. 45,00
Le tartare des Landes dès de foie gras de canard <i>mit Entenleberwürfel</i>	SFr. 22,00	SFr. 40,00	SFr. 54,00
Le tartare d'Alba huile de truffe blanche, jus de citron, persil <i>mit weissem Trüffelöl, Zitronensaft und Petersilie</i>	SFr. 19,50	SFr. 34,00	SFr. 45,50
Le tartare à la Charentaise parfumé au Cognac / <i>mit Cognac parfümiert</i>	SFr. 15,50	SFr. 30,00	SFr. 41,00
Le tartare Aveyronnais roquefort, noix concassées <i>Roquefort und gehackte Nüsse</i>	SFr. 18,50	SFr. 32,00	SFr. 45,00

Le tartare de l'Empire du Milieu citronnelle, gingembre, cumin et coriandre <i>Zitronengras, Ingwer, Kümmel und Koriander</i>	SFr. 18,00	SFr. 31,00	SFr. 43,00
Le tartare à l'Italienne copeaux de parmesan, roquette et tomate cerise <i>Parmesanspäne, Rucola und Kirschtomaten</i>	SFr. 18,00	SFr. 31,00	SFr. 43,00
Le tartare de Provence tomates séchées, pignon de pin et thym <i>getrocknete Tomaten, Pinienkerne und Thymian</i>	SFr. 18,50	SFr. 32,00	SFr. 45,00

Nos spécialités de tartare de poisson / Fischtatar

Le tartare de chair de crabe à la brunoise de légumes <i>Krabbenfleisch mit Gemüsewürfelchen</i>	90 g SFr. 18,00	180 g SFr. 31,00	270 g SFr. 43,00
---	--------------------	---------------------	---------------------

Le tartare du végétarien / vegetarisches Tatar

Le tartare du Maraîcher courgette, aubergine, tomate et pistaches croquantes <i>Zucchini, Aubergine, Tomate und Pistazien</i>	SFr. 14,00	SFr. 19,00	SFr. 23,00
--	------------	------------	------------

Les desserts

Le cheesecake au citron et framboise <i>Zitronen-Himbeer Cheesecake</i>	SFr. 11,50
Le sorbet pomme cidrée et Calvalais <i>Apfelweinsorbet mit Calvalais</i>	SFr. 12,00

Demander la carte des glaces à notre personnel de service.

Nos tartares servis en entrée (90 g) sont accompagnés de pain toasté
Unsere Tatars als Vorspeise (90g) werden Ihnen mit getoastetem Brot serviert

Nos tartares servis en portion normale (180 g et 270 g)
sont accompagnés de pommes frites et de pain toasté
als Hauptspeise (180g und 270g) mit Pommes frites und getoastetem Brot serviert

Provenance des viandes et poissons

Bœuf: Suisse / Crabe: Canada / Veau: Suisse / Crevettes: Thaïlande / Poulet: Suisse
Rind: Schweiz / Krabben: Kanada / Kalbfleisch: Schweiz / Garnelen: Thailand / Hähnchen: Schweiz

TVA 7.7 % incl.



HOTEL DE LA POSTE