Speisekarte
Menu
Carte des Mets

SAASER STUBE
BY NAVIGARE

VORSPEISEN · STARTERS · HORS-D'ŒUVRE

Rindertatar · Eigelb · Meerrettich · Perlzwiebel · hausgemachtes Brioche — 28 CHF
Beef tartare · Egg yolk · Horseradish · Pearl onions · Homemade brioche
Tartare de bœuf · Jaune d'œuf · Raifort · Oignons grelots · Brioche maison

Geräucherter Lachs · Gurke · Kartoffel · Dill · Zitrone — 24 CHF
Smoked salmon · Cucumber · Potato · Dill · Lemon
Saumon fumé · Concombre · Pomme de terre · Aneth · Citron

Nüsslisalat · Speck · Rande · Haselnüsse · Birnen-Thymian-Dressing — 16 CHF
Lamb's lettuce · Bacon · Beetroot · Hazelnuts · Pear and thyme dressing
Mâche · Lardons · Betterave · Noisettes · Vinaigrette à la poire et au thym

Gemischter Salat · Kirschtomaten · Rohkost · Kräuter-Croûtons · French Dressing — 14CHF
Mixed salad · Cherry tomatoes · Raw vegetables · Herb croutons · French dressing
Salade composée · Tomates cerises · Crudités · Croûtons aux herbes · Vinaigrette française

SUPPEN · SOUPS · LES SOUPES

Kürbiscremesuppe· Kürbis-Granola · Honig — 14 CHF
Cream of pumpkin soup · Pumpkin granola · Honey
Velouté de potiron · Granola au potiron · Miel

Fendant-Cremesuppe · Malakoff · Schnittlauch — 15 CHF
Cream of Fendant wine soup · Malakoff · Chives
Velouté au Fendant · Malakoff · Ciboulette

Vegetarisch

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Service Team.
Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

NAVIGARE RESORTS

HAUPTGERICHTE · MAIN COURSES · PLATS PRINCIPAUX

Rinder-Ribeye · Rotwein-BBQ-Jus · Meerrettich · Karotte · Mais — 42 CHF
Beef ribeye · Red wine BBQ jus · Horseradish · Carrot · Corn
Ribeye de bœuf · Jus barbecue au vin rouge · Raifort · Carotte · Maïs

Kalbsrückensteak · Senfkorn-Jus · Apfel · Rande · Sellerie · Walnuss-Dukkah — 44 CHF
Veal loin steak · Mustard seed jus · Apple · Beetroot · Celery · Walnut dukkah
Steak de longe de veau · Jus aux graines de moutarde · Pomme · Betterave · Céleri · Dukkah aux noix

Rehragout · Rotkraut · Apfel · Champignons — 35 CHF
Roe deer ragout · Red cabbage · Apple · Button mushrooms
Ragoût de chevreuil · Chou rouge · Pomme · Champignons

Barbarie-Entenbrust · Kumquats · Pastinake · Rosenkohl · Pilze · Honig — 36 CHF
Barbarie duck breast · Kumquats · Parsnips · Brussels sprouts · Mushrooms · Honey
Magret de canard de Barbarie · Kumquats · Panais · Choux de Bruxelles · Champignons · Miel

Kabeljau · Miso · Dashi · Pak Choi · Shiitake · Rettich — 33 CHF
Cod · Miso · Dashi · Pak choi · Shiitake · Radish
Cabillaud · Miso · Dashi · Pak-choï · Shiitake · Radis

Swiss-Beef-Burger · Hausgemachter Brioche-Bun · Cheddar · Zwiebel-Speck-Marmelade · Essiggurke — 30 CHF
Swiss beef burger · Homemade brioche bun · Cheddar · Onion and bacon jam · Pickles
Burger de bœuf suisse · Pain brioché maison · Cheddar · Confiture d'oignons et de lard · Cornichons

VEGETARISCH · VEGETARIAN · VÉGÉTARIEN

Acquerello-Risotto · Safran · Kürbis · Champignons — 32 CHF
Acquerello risotto · Saffron · Pumpkin · Button mushrooms
Risotto Acquerello · Safran · Potiron · Champignons

Vegetarisch

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Service Team.
Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

NAVIGARE RESORTS

BEILAGEN · SIDES · ACCOMPAGNEMENTS

Getrüffeltes Kartoffelpüree — 10 CHF
Truffled mashed potatoes / Purée de pommes de terre à la truffe

Hausgemachte Knöpfle — 8 CHF
Homemade Knöpfle/ Knöpfle faits maison

Serviettenknödel — 8 CHF
German bread dumplings/ Boulettes de pain allemandes

Pommes frites — 7 CHF
French fries / Frites

Trüffel-Pommes frites · Grana Padano — 10 CHF
Truffle fries · Grana Padano / Frites à la truffe · Grana Padano

Ratatouille-Gemüse — 8 CHF
Ratatouille vegetables / Ratatouille aux légumes

NACHSPEISEN · DESSERTS · DESSERTS

Apfelstrudel · Vanillesauce — 14 CHF
Apple strudel · Vanilla sauce
Strudel aux pommes · Crème à la vanille

Valrhona-Schokolade · Birne · Buchweizen · Honig-Sauerrahm-Eis — 16 CHF
Valrhona chocolate · Pear · Buckwheat · Honey and sour cream ice cream
Chocolat Valrhona · Poire · Sarrasin · Glace au miel et à la crème acidulée

Sorbet – Birne/ Aprikose — 4 CHF
Sorbet – Pear/Apricot
Sorbet – Poire / Abricot

Kugel Eiscreme – Vanille/ Schokolade/Erdbeere/ Karamell — 4 CHF
Scoop ice cream – Vanilla/ Chocolate/Strawberry/ Caramel
Boule de glace – Vanille/ Chocolat/Fraise/ Caramel

Rahm · Whipped cream · Chantilly — 1 CHF

Vegetarisch

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Service Team.
Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

NAVIGARE RESORTS