





# SPEISEKARTE



## VORSPEISEN | ENTREES

Kaviar Petrossian Oscietre «Tsar Imperial» 3Og, Blinis, saure Sahne Caviar Petrossian Oscietre «Tsar Imperial» 3Og, blinis, crème aigre	130.-
Terrine von fois gras aus dem Périgord, Quittenkonfitüre mit Williamsamine parfümiert, Brioche Terrine de foie gras du Périgord, confiture de coings parfumée à la Williamine, brioche	30.-
 Süsskartoffel-Pommes, Marjoram-Mayonnaise	16.-
 Frites de patates douces, mayonnaise à la marjolaine	
Steckrübensuppe, Kastanienstreusel, «Louise Bonne» Birnen Rutabaga soup, chestnut crumble, Louise Bonne pears	19.-
Knusprige Wildgarnelen mit Basilikum, würzige Mangocoulis Croustillant de crevettes sauvages au basilic, coulis de mangue épicé	26.-
Carpaccio vom Tintenfisch, Vinaigrette mit Akazienhonig, schwarzes Olivenpulver, Avocado mit Kokosmilch, knuspriger Feta Carpaccio de poulpe, vinaigrette au miel d'acacia, avocat au lait de coco, féta croustillante	26.-

## DIE KLASSIKER | LES CLASSICS

Caesar-Salat, Poulet paniert, Datteltomaten, Ei, Parmesan Salade César, volaille en chapelure de céréales, tomates datterino, œuf, parmesan	30.-
Club-Sandwich mit geräuchertem Huhn, Salat, Tomaten, Ei, Mayonnaise, Pommes aus dem Kanton Fribourg Club sandwich au poulet, laitue, tomates, œuf, mayonnaise, frites du canton de Fribourg	32.-
Croque-Monsieur mit Borne-Schinken und gereiftem greyerzer Käse, Eichenblätter, französische Sauce Croque-Monsieur au jambon de la Borne et vieux Gruyère, feuilles de chêne, sauce française	26.-
Vegetarischer Burger, Beyond-Fleisch, Rotkohlgurken, Sucrin-Salat, Joghurt mit Cajun-Gewürzen Burger végétarien, viande beyond, pickles de chou rouge, laitue sucrine, yogourt aux épices cajun*	34.-
Limousin-Rind aus Saint-Légier, Tomaten, Sucrin-Salat, rote Zwiebeln, Essiggurken, Almracclette Bœuf Limousin de Saint-Légier, tomates, laitue sucrine, oignons rouges, cornichons, raclette d'alpage*	42.-

\* Alle unsere Burger werden mit Pommes Frites und Salat serviert | Nos burgers sont accompagnés de frites et d'une salade

















## ÖRTLICHE SPEZIALITÄTEN | PRODUITS DU TERROIR

 Graubündener Lachsgravlax, Gel Tonikum Bergamote, Meerrettich-Joghurt, kandierte Zitrone Gravlax de saumon des Grisons, gel tonic bergamote, yogourt au raifort, citron confit	26.-
Orecchiette, Doppelrahm aus Gruyère, Bleuchâtel, Piemonteser Haselnüsse Orecchiette, crème double de la Gruyère, Bleuchâtel, noisettes du Piémont Trüffel <i>melanosporum</i> 3g/5g   Truffe <i>melanosporum</i> 3g/5g   Marktpreis   Prix du marché	32.-
 Maus vom Landlamm, Topinamburmousseline, Wurzelgemüse, Kumquats, kräftige Jus Souris d'agneau du Pays, mousseline de topinambours, légumes racines, kumquats, jus corsé	46.-
 Schweinebrust vom Bauernhof von Valentin Chapuis, Chinakohl-Kimchi, Steckrübenmousseline mit Tandoori-gewürzen Poirine de cochon fermière de Valentin Chapuis, kimchi de choux chinois, mousseline de rutabaga aux épices tandoori	44.-
 Aufschnitt: Freiburger Wurst, Appenzeller Räucherspeck, Bündner Trockenfleisch, Walliser Rohschinken Charcuteries: saucisson fribourgeois, lard fumé d'Appenzell, viande séchée des Grisons, jambon cru du Valais	34.-
Käsesorten: Marechal, Gruyère, Tomme Vaudoise, Reblochon aus Moudon Fromages: Maréchal, Gruyère, Tomme Vaudoise, Reblochon de Moudon	34.-
Planchette terroir: Variation von Wurstwaren und Käse aus der Region Planchette terroir : variation de charcuteries et fromages de la région	36.-

## DESSERTS

Käsekuchen mit yuzu Cheesecake au yuzu	16.-	 Arabica-Kaffee «Crème brûlée» Crème brûlée, café arabica	14.-
«Schwimmende Insel», englische Creme mit Tonkabohnen Ile flottante avec crème anglaise à la fève de tonka	14.-	Schokoladentorte, Eis mit Pistazien aus Sizilien Tarte au chocolat, glace aux pistaches de Sicile	16.-

## GLACES & SORBETS | EIS & SORBETS\*

 Kaffee Café	8.-	 Walliser Aprikosen  Abricot du Valais	8.-
Gesalzenes Karamell Caramel salé	8.-	 Zitronen  Citron	8.-
 Schokolade Chocolat	8.-	 Erdbeer  Fraise	8.-
 Doppelrahm und Meringue Double crème et meringue	8.-	 Himbeer  Framboise	8.-
 Doppelrahm und Meringue Bourbon vanilla	8.-	 Mango  Mango	8.-
 Passionsfrucht  Passion	8.-		

\* Von l'Artisan Glacier (135 ml)  
De l'artisan glacier (135 ml)

Bitte Folgen Sie uns auf den sozialen Netzwerken

 hotelmiradorresortandspa

 @lemiradorresortandspa

Preise inklusive MWST & Service | Prix incluant la TVA & le service

### Herkunft | Provenance:

Schweiz: Rindfleisch, Geflügel, Barsch, Lachs | Suisse: bœuf, charcuteries, cochon, saumon

Patagonien: Krabben | Patagonie: crevettes

Italien: Tintenfisch | Italie: poulpe

Frankreich: Geflügel, Lamm, Fois Gras | France: volaille, agneau, foie gras

 Glutenfrei | Sans Gluten

 Laktosefrei | Sans lactose

Bei Lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de vous rapprocher de notre personnel de service.