

Unser Keller

Savoyardische Weissweine

Chardonnay Prestige (komplexe fruchtige und blumige Aromen) **22.00 €**

Chignin Bergeron (kräftiger Wein mit Aromen von Haselnüssen und Aprikosen) **29.00 €**

Savoyardische Rotweine

Pinot Noir (Wein mit Sauerkirschnote) **18.00 €**

Mondeuse St Jean de la Porte (reichhaltig und taninreich, Aromen von Waldfrüchten und ein Hauch von Gewürzen) **22.00 €**

Weine aus anderen Regionen

Côtes de Provence rosé AOP Cep d'Or **25.00 €**

Vacqueyras Domaine Fontsimple **36.00 €**

Saint Joseph Domaine de Saint Désirat **32.00 €**

Croze Hermitage Jaboulet **38.00 €**

Sekt

Prosecco **24.00 €**

UNSERE WARMEN GERICHTE

Burger cheddar: steak, tomate, cheddar-käse, burger-soße,

rote zwiebel,salat **17.00 €**

Burger Raclette: steak, tomate, raclette-käse, burger-soße, rote

zwiebel, salat **18.50 €**

Burger Raclette wilder Knoblauch : steak, tomate, wilder Knoblauch
raclettekäse, burger-soße, rote zwiebel, salat **18.50 €**

Burger Reblochon: steak, tomate, reblochon, burger soße, rote

zwiebel, salad **18.50 €**

Gegrilltes Entrecôte **23.00 €**

Hacksteak vom Metzger **16.00 €**

(Beilage zu den warmen Gerichten : Pommes Frites)

UNSERE SAVOYARDISCHEN SPEZIALITÄTEN

Fondue Savoyarde (mind. 2 pers) und salat

Preis pro person: Natur **20.00 €** Pilz (Steinpilz) **22.00 €**

Raclette Tradition mit Wurtz und Aufschnitt, Kartoffeln (mind. 2 pers)

Preis pro person **22.00 €**

Wilder Knoblauch Raclette preis pro person **24.00 €**

Tartiflette oder Croziflette und Salat **18.00 €**

Tartiflette oder Croziflette mit Steinpilz mit salat **20.00 €**

Aufpreis Wurst und Aufschnitt **6.50 €**

Mont Revard, Wurst und Aufschnitt, Kartoffeln **28.00 €**

Reblochonade (mind 2 pers.) preis pro person	24.00 €
Grüner Salat	4.50 €
Pommes-Teller	6.00 €

UNSERE SALAT 16.50 €

Warmer Ziegenkäse : salat, tomaten, rohschinken, ziegenkäsetoasts

Bergsalat: salat, tomaten, Beaufort Käse, Wahnüsse, rohschinken

Italienischer Salat : salat, tomaten, rohschinken, Mozzarella, Basilikum

UNSERE PASTA

Pasta mit hausgemachter Bolognese-Soße **16.00 €**

UNSERE TOASTS

Toast des Hauses mit grünem Salat **14.50 €**

Mittelmeer-Toast mit grünem Salat **14.50 €**

(Aufstrich aus schwarzen Oliven, Tomaten und Ziegenkäse)

UNSERE KINDERMENÜS *(bis 11 Jahre)*

Hacksteak oder Schinken mit Pommes / 1 Kugel Eis zur Auswahl oder 1 pom'potes (Apfelmus) und 1 Sirup mit Wasser / mit lemonade oder soft or soda **12.00 €**

UNSERE DIGESTIFS

Génépi, Limoncello, Baileys (4 cl), Poire William, Get 27	5.50 €
Cognac (4 cl)	6.50 €
Mont Corbier	6.50 €
Chartreuse verte	6.50 €
Rhum Don Papa	6. €

UNSERE WEINE

Unsere offenen Weine

- Gamay de Savoie rod oder Rosé
Glas **4.50 €** 25 cl : **6.50 €** 50 cl : **13 €** 100 cl : **19 €**
- Roussette de Savoie (weiß) oder Côtes du Rhône (rod)
Glas **4.80 €** 25 cl : **7 €** 50 cl : **14 €** 100 cl : **20 €**
- Côtes de Gascogne (weiss)
Glas **5.80 €**

EAUX

Mineral Wasser oder Perrier L **5.50 €**

UNSERE NACHSPEISEN alles AUSGEMACHT

Mousse au Chocolat	7.00 €
Tiramisi : kaffee oder Blaubeere von Valmeinier	7.00 €
HalbgekochteSchokolade mit Vanille-Eis	8.00 €
Wilde Blaubeere von Valmeinier Tarte	8.00 €
Crème brûlée	7.00 €

UNSERE EISSORTEN

1 Kugel Eis	3.00 €
2 Kugeln Eis	6.00 €
Zusätzliche Kugel	2.50 €
Aufpreis Schlagsahne oder gegrillte Mandeln	1.00 €

Local ice creams crafted in Savoy

EISSORTEN : Bourbon-Vanille, Valrhona-Schokolade, Passionsfrucht aus Madagaskar, Schwarze Johannisbeere, wilde Heidelbeere, Karamell mit Butter und Salz von Guérande, Johannisbeere, Zitrone aus Sizilien, Zuckerwatte ohne Farbstoffe), Kaffee

Dame blanche: 2 Kugeln Vanille-Eis, Schoko-Soße, Schlagsahne **7.50 €**
Banana split: 3 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade), Banane, Schlagsahne **9.00 €**

Colonel: 2 Kugeln Zitronensorbet, Wodka **7.50 €**

Eisschokolade : 2 Kugeln Schokoladen-Eis, Schoko-Soße, Schlagsahne**7.50**

Eiskaramell: 2 Kugeln Eis (Vanille, Karamell), Karamellmit Salzbutter,

Schlagsahne **7.50 €**

Ardéchoise: 2 Kugel Vanille Eis, Kastanienpüree, Schlagsahne, gegrillte Mandeln **8.40 €**

Mont Thabor : 2 Kugel Eis (Vanille, Schwarze Johannisbeere), Baiser, Schlagsahne, Rote Frucht Coulis **8.40 €**

Pêche Melba (im Sommer) : 2 Kugeln Vanille-Eis, hausgemacht Pfirsich in Sirup, Schlagsahne, Rote Frucht Coulis **8.00 €**

UNSERE WAFFELN

Zucker **4.00 €**

Hausgemachte Konfitüre **4.70 €**
 Nutella, Kastanienpüree **5.00 €**

Hausgemachte Schoko-Soße , Hausgemachtes Karamell mit Salzbutter **5.00€**

SWEETNESSES

UNSERE CREPES

Butter, Zucker	3.00 €
Kastanienpüree	4.50 €
Hausgemachte Konfitüre (Erdbeere, Heidelbeere, Kirsche, Aprikose, Weinberg-Pfirsich	4.50 €
Nutella	4.50 €
Hausgemachtes Karamell mit Salzbutter	5.00 €
Hausgemachte Schoko-Soße	5.00 €
Banane mit Nutella oder hausgemachter Schoko-Soße, Schlagsahne, Kokosnuss	7.00 €
Mont-Blanc : Vanilleeis, Kastanienpüree	6.50 €
Glacée : Kugel Eis zur Auswahl, Schlagsahne	6.00 €
Flora: Vanille-Eis, Schoko-Soße, Schlagsahne, gegrillte Mandeln	8.00 €

UNSERE WAFFELN

Zucker	3.00 €
Hausgemachte Konfitüre	4.50 €
Nutella, Kastanienpüree	4.50 €
Hausgemachte Schoko-Soße , Hausgemachtes Karamell mit Salzbutter	5 €

a
w
b
e
r
r
y
,
o
r
g
e
a
t
)

j
u
i
c
e
s
“
G
r
a
n
i
n
i
”
(
o
r
a
n