







MENU



ENTREES | STARTERS






	Frites de patates douces, mayonnaise à la marjolaine	16.-
	Sweet potato fries, marjoram mayonnaise	
	Soupe de rutabaga, crumble aux châtaignes, poires Louise Bonne Rutabaga soup, chestnut crumble, Louise Bonne pears	19.-
	Terrine de faisan, marmelade de coing rafraîchie à la Williamine Morand Game terrine, quince marmalade refreshed with Williamine Morand	25.-
	Houmous, moutabal, falafel, pain pita Hummus, moutabal, falafel, pita bread	24.-
	Croustillant de crevettes sauvages au basilic, coulis de mangue épicé Crispy wild shrimps with basil, spicy mango coulis	26.-
	Carpaccio de poulpe, vinaigrette au miel d'acacia, avocat au lait de coco, feta croustillante Octopus carpaccio, acacia honey dressing, avocado with coconut milk, crispy feta	26.-
	Salade César, volaille en chapelure de céréales, tomates datterino, œuf, parmesan Caesar salad, poultry in cereal crumbs, datterino tomatoes, egg, parmesan cheese	30.-
	Club sandwich au poulet, laitue, tomates, œuf, mayonnaise, frites du canton de Fribourg Chicken club sandwich, lettuce, tomatoes, egg, mayonnaise, French fries from Fribourg canton	32.-

BURGERS*

	Beyond burger, pickles de chou rouge, laitue sucrine, yogourt aux épices cajun Beyond burger, red cabbage pickles, sucrine lettuce, cajun spice yoghurt	34.-
	Bœuf Limousin de Saint-Légier, tomates, laitue sucrine, oignons rouges, cornichons, raclette d'alpage Saint-Légier Limousin burger, tomatoes, sucrine lettuce, red onions, pickles, alpine raclette	42.-

*Tous nos burgers sont accompagnés de frites et d'une salade | All burgers are served with French fries and salad

PRODUITS DU TERROIR | LOCAL PRODUCTS

	Croque-Monsieur au jambon de la Borne et vieux Gruyère, feuilles de chêne, sauce française Croque-Monsieur with Borne ham and aged Gruyère cheese, oak leaves, French sauce	26.-
	Gravlax de saumon des Grisons, gel tonic bergamote, yogourt au raifort, citron confit Salmon gravlax of Graubünden, bergamot tonic gel, horseradish yoghurt, preserved lemon	25.-
	Charcuteries: saucisson fribourgeois, lard fumé d'Appenzell, viande séchée des Grisons, jambon cru du Valais	34.-
	Cold cuts: dried sausage from Fribourg, smoked bacon from Appenzell, Graubünden's dried meat, Wallis raw ham	
	Fromages: Maréchal, Gruyère, Tomme Vaudoise, Reblochon de Moudon Cheeses: Marechal, Gruyère, Tomme from the Vaud canton, Reblochon from Moudon	34.-
	Poitrine de cochon fermière de Valentin Chapuis, kimchi de fenouils, mousseline de rutabaga aux épices tandoori Valentin Chapuis' farmhouse pig breast, fennel kimchi, rutabaga mousseline with tandoori spices	44.-

DESSERTS

Tartelette Bourdaloue Bourdaloue Tart	16.-	Mousse au chocolat façon forêt-noire Black Forest chocolate mousse	16.-
Crumble aux épices et figues rôties à la vanille de Madagascar Crumble with spices and roasted figs with Madagascar vanilla	16.-	 Crème brûlée au café grillé & grué de cacao Roasted coffee & cocoa nibs «crème brûlée»	14.-

GLACES & SORBETS | ICE CREAMS & SORBETS

 Café Coffee	8.-	 Abricot du Valais  Wallis apricot	8.-
Caramel salé Salted caramel	8.-	 Citron  Lemon	8.-
 Chocolat Chocolate	8.-	 Fraise  Strawberry	8.-
 Double crème et meringue Double cream and meringue	8.-	 Framboise  Raspberry	8.-
 Vanille Bourbon Bourbon vanilla	8.-	 Mangue  Mango	8.-
 Passion  Passion fruit	8.-		

*De l'Artisan Glacier (135ml)
By the Artisan Glacier (135ml)

N'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux | Follow us on social media

 hotelmiradorresortandspa

 @lemiradorresortandspa

Prix comprenant le service & la TVA | Prices including service & VAT

Provenance | Origin :

Suisse : bœuf, charcuteries, conchon, saumon | Switzerland : beef, cold cuts, pork

Patagonie : crevettes | Patagonia : shrimps

Italie : poulpe | Italy : octopus

France : volaille | France : poultry

Belgique : faisán | Belgium : Pheasant



Sans gluten | Gluten free



Sans lactose | Lactose free