



MENU



LES ENTRÉES | VORSPEISEN

Soupe d'asperges vertes au lait d'amandes, dim sum de sérac Grüne Spargelsuppe mit Mandelmilch, Dim Sum mit Zigerkäse	19.-
Croustillant de crevettes sauvages au basilic, coulis de mangues épicé Knusprige Wildgarnelen mit Basilikum, würziges Mango-Coulis	26.-
Houmous, moutabal, falafel, pain pita Hummus, Auberginen-Hummus, Falafel, Fladenbrot	27.-
Frites de patates douces, mayonnaise à la marjolaine Süsskartoffelpommes mit Majoranmayonnaise	15.-

LES CLASSIQUES | DIE KLASSIKER

Salade César, volaille en chapelure de céréales, tomates datterino, œuf, parmesan Caesar-Salat, paniertes Poulet, Datteltomaten, Ei, Parmesan	32.-
Club-Sandwich au poulet fumé, salade, tomates, œuf, mayonnaise, frites de la Riviera Club-Sandwich mit geräuchertem Hühnchen, Salat, Tomaten, Ei, Mayonnaise, Pommes Frites	34.-
Croque-monsieur au jambon de la Borne et vieux Gruyère, feuilles de chêne, sauce française Croque-Monsieur mit Borne-Schinken und gereiftem Greyerzer Käse, Eichblattsalat, französische Sauce	28.-
Burger végétarien, viande Beyond, pickles de chou rouge, laitue sucrine, yogourt aux épices cajun Vegetarischer Burger, Beyond-Fleisch, Rotkohlgurken, Sucrin-Salat, Joghurt mit Cajun-Gewürzen*	38.-
Burger Limousin de Saint-Légier, tomates, laitue sucrine, oignons rouges, cornichons, raclette d'alpage Limousin-Rind aus Saint-Légier, Tomaten, Sucrin-Salat, rote Zwiebeln, Essiggurken, Alpen-Raclette*	42.-

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

PRODUITS DU TERROIR | ÖRTLICHE SPEZIALITÄTEN


Malakoff au vieux Gruyère, pain de seigle, moutarde au miel, chasselas (5 pièces) Malakoff mit gereiftem Greyerzer Käse, Roggenbrot, Honigsenf, Gutedel (5 Stück)	20.-
Gaufre à l'aneth, gravlax de saumon des Grisons, sauce tzatziki Dillwaffel, Graubündner Lachsgravlax, Tzatziki-Sauce	28.-
Orecchiette, crème de girolles, Bleuchâtel, noisettes du Piémont Orecchiette-Pasta, Pfifferlingscreme, Bleuchâtel, Haselnüsse aus Piemont	32.-
Perches de Loë en tempura, mousseline de petits pois à la citronnelle, frites de la Riviera, sauce tartare Eglifilets aus Loë in Tempura, Erbsenmousseline mit Zitronengras, Pommes Frites, Tartar Sauce	46.-
Charcuteries: saucisson fribourgeois, lard fumé d'Appenzell, viande séchée des Grisons, jambon cru du Valais Aufschnitt: Freiburger Trockenwurst, Appenzeller Räucherspeck, Bündner Trockenfleisch, Walliser Rohschinken	34.-
Fromages: Maréchal, Gruyère, Tomme Vaudoise, Reblochon de Moudon Käsesorten: Marechal, Gruyère, Tomme aus dem Kanton Waadt, Reblochon aus Moudon	34.-
Planchette terroir : variation de charcuteries et fromages de la région «Planchette terroir» : Platte mit lokalem Aufschnitt & Käse	36.-

DESSERTS

Tartelette citron, gel lime et coque de sucre 17.-
Zitronentörtchen, Limettencreme und
Zuckerschale

Panna cotta au géranium odorant, crumble 17.-
à la vanille de Madagascar
Panna Cotta mit Duftgeranie und
Madagaskar-Vanille-Streusel

Moelleux au chocolat tiède, sorbet à la
rhubarbe 18.-
Warmer Schokoladenkuchen mit
Rhabarbersorbet


 Pavlova aux fruits rouges, crème double de la
Gruyère 17.-
Pavlova mit roten Früchten, Doppelrahm von
Gruyère

GLACES & SORBETS | EIS UND SORBETS *

 Café 8.-
Kaffee

 Caramel salé 8.-
Gesalzenes Karamell


 Chocolat 8.-
Schokolade

 Double crème et meringue 8.-
Doppelrahm und Meringue

 Vanille Bourbon 8.-
Bourbon-Vanille

 Passion 8.-

 Passionsfrucht

 Abricot du Valais 8.-
 Walliser Aprikosen

 Citron 8.-
 Zitronen

 Fraise 8.-
 Erdbeer

 Framboise 8.-
 Himbeer

 Mangue 8.-
 Mango

*De l'artisan glacier (135 ml)
vom Artisan glacier (135 ml)

N'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux | Bitte Folgen Sie uns auf den sozialen Netzwerken

 hotelmiradorresortandspa

 @lemiradorresortandspa



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

Provenance | Herkunft:

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

Patagonie: crevettes | Patagonien: Krabben

France: volaille | Frankreich: Geflügel

 Sans gluten | Glutenfrei
 Sans lactose | Lactosefrei

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de vous rapprocher de notre personnel de service.
Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.