

# Le Rendez-vous

Restaurant



## Entrées

CHF

**Terrine de foie gras maison garnie avec sa compote de mangues et papayes 22/32,00**  
**pruneaux au porto**

*Hausgemachte Entenleberterrinen mit Zwetschgenkompott, Mango & Papaya-Chutney*  
*Homemade foie gras with mango and papaya chutney and plum*

**Escargots de Bourgogne 6 pc. / 12 pc. (beurre maison) 15,00/ 30,00**

*Weinbergschnecken (6 St. / 12 St.) (hausgemachte Butter)*  
*Snails (6 or 12 pcs) (homemade butter)*

**Os à moëlle accompagné de son pain grillé (15 Min. Vorbereitung) 18,50**

*Markknochen mit Toastbrot*  
*Marrow bone with toast*

**Carpaccio de boeuf et roquette à l'huile de truffes avec copeaux de parmesan 21,00**

*Rinds-Carpaccio an Trüffelöl mit Rucola und Parmesan-Splitter*  
*Beef-Carpaccio with Parmesan, Rucola and truffle oil*

**Salade d'endives aux roquefort et noix de Grenoble 15,50**

*Chicorée Salat mit Roquefort und Baumnüsse aus Grenoble*  
*Endive salad with Roquefort and Walnuts from Grenoble*

**Salade de chèvre chaud 20,50**

*Salat mit warmem Ziegenkäse (Salat, Tomaten, gratinierter Ziegenkäse mit Honig & Nüssen)*  
*Salad with warm goat's cheese (Lettuce, tomatoes, warm goat's cheese, honey and nuts)*

**Salade de roquette à l'huile de truffes et parmesan 13,50**

*Rucola Salat an Trüffelöl mit Parmesan-Splitter*  
*Rucola Salad with Parmesan and truffle oil*

**Salade verte/ mixte 10,00/12,50**

**Soupe du jour 13,00**

*Hausgemachte Tagessuppe*  
*Homemade Soup of the day*

## Viandes

**Cuisses de grenouilles en persillade Rendez-vous et pommes allumettes** 25,00/45,00

*Froschschenkel Rendezvous mit Persillade und Pommes Allumettes  
Frog legs rendezvous with persillade and french fries allumettes*

### Tartare de boeuf Le

**Rendez-vous** (avec pommes allumettes et salade) 39,50

*Rindstartar le Rendez-vous Handgeschnitten (mit Pommes allumettes und Salat)  
Steak Tartare (with Pommes Allumettes and Salade)*

**Onglet de bœuf, sauce échalote et pommes allumettes** 37,00

*Rinds Onglet an hausgemachter Schalottensauce mit Pommes Allumettes  
Beef Onglet with red onions sauce and pommes allumettes*

### Côte de veau au four 350gr. Sélection Gourmet

**Avec Tagliatelle maison et sauté de poireaux** 59,50

*Kalbskotelett aus dem Ofen serviert mit frisch sautiertem Lauch und hausgemachten Tagliatelle*

*Baked Veal Cutlet served with fresh sauted leeks and homemade Tagliatelle*

**Filet de boeuf grillé 200gr. garnis de légumes et pommes allumettes** 56,00

*Gegrilltes Rindsfilet serviert mit frischem Gemüse und Pommes Allumettes  
Grilled Filet of Beef served with fresh Vegetable and Pommes Allumettes*

**Nos sauces maison** : Poivre, échalote, béarnaise, beurre maître d'hôtel 5,50

## Nos Burger's

**Burger Le Rendez-vous 200gr. viande de bœuf & Reblochon** 34,00

*Mit Reblochon de Savoie, hausgemachtes Brot, Eisbergsalat, Tomaten, karamalisierte Zwiebeln. Dazu hausgemachte Cocktail und Pomery Saucen*

**Burger Classic 200gr. viande de boeuf** 31,50

*Mit hausgemachtem Brot, Eisbergsalat, Tomaten, karamalisierte Zwiebeln. Dazu hausgemachte Cocktail und Pomery Saucen*

**Burger St. Tropez 200 gr. viande de boeuf & Gambas** 38,00

*Mit hausgemachtem Brot und Avocado-Wasabi Guacamole, Eisbergsalat, karamalisierte Zwiebeln dazu*

Garniture : Pommes Allumettes

*Beilage zu jedem Burger: Pommes Allumettes*

## Poissons

CHF

**Poisson du jour / Crustacés /** Fragen Sie uns nach dem Tagesfisch sur demande

**Steak de Thon à la plancha riz de Camargue bio  
et épinards frais**

46,00

*Tuna Steak mit frischem Blattspinat und Reis aus Camargue  
Tuna Steak with fresh spinach and rice from Camargue*

**Tartare de thon sur un lit d'avocats et Wakame à l'huile de sésame**

25,00/38,00

*Tuna tartar auf einem Beet von Avocado und Meeresalgen an Sesamöl  
Tuna tartar with wakame and avocado and sesame oil*

## Pâtes fraîches maison

**Raviolis farcis maison**

28,50

*Ravioli gefüllt nach Art des Hauses  
Ravioli homemade filled*

## Tagliatelles:

**-à la Carbonara**

23,50

**-Sauce Safran et brunoise de légumes**

23,50

*- mit Safran Sauce mit Gemüsebrunoise  
- with Safran Sauce with vegetable brunoise*

**-aux légumes du jour et pignons de pin**

24,50

*-mit frischem Saisongemüse und Pinienkerne  
-with fresh vegetables and pin nuts*

**au jambon du Sud-Tyrol et épinards frais à la crème**

25,50

*-mit Rohschinken aus Südtirol und frischem Blattspinat an Rahm  
-with ham from Südtirol and fresh spinach with cream*

**\*Extra Garnitures: Gambas/ Poulet**

15,00/9,50

<b>Desserts maison</b>	<b>CHF</b>
<b>Assiette de fromages</b> <i>Gemischte Käseportion</i> <i>Selection of Cheeses</i>	22,00
<b>Fondant au chocolat maison et glace vanille</b> <i>Warmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanille Eis</i> <i>Hot chocolate Cake with Vanilla Ice cream (homemade)</i>	14,50
<b>Mousse au chocolat maison</b>	13,50
<b>Coupe Le Rendez-vous</b> <i>Sorbet citron à la Vodka / Sorbet prune à la Vieille Prune / Sorbet poire à la Williams</i> <i>Zitronensorbet mit Vodka/ Zwetschgen-sorbet mit Vieille Prune/ Birnensorbet mit Williams</i> <i>Lemonsorbet with Vodka/ Plumsorbet with Vieille Prune/ Pearsorbet with Williams</i>	17,50
<b>Café liégeois</b> <i>Glace vanille-café, espresso et chantilly</i> <i>Vanille-Mocca Glacé mit Espresso und Schlagrahm</i> <i>Vanilla-Mocca Ice Cream with Espresso and whipped Cream</i>	13,50
<b>Chocolat liégeois</b> <i>Glace chocolat -vanille avec son chocolat chaud et sa chantilly</i> <i>Schokoladen-Vanille Glacé mit heisser Schokolade und Schlagrahm</i> <i>Chocolate-Vanilla Ice-cream with hot chocolate and whipped cream</i>	13,50
<b>Crème brûlée maison</b>	13,50
<b>Profiteroles maison</b> <i>Windbeutel gefüllt mit Vanille Eis und warmer Schokoladensauce (hausgemacht)</i> <i>Puffs filled with Vanilla Ice-cream and warm chocolate sauce (homemade)</i>	15,50
<b>Tarte Tatin maison au four avec glace vanille</b> <i>Hausgemachte Tarte Tatin aus dem Ofen mit Vanille Glace</i> <i>Homemade Tarte Tatin from the oven with Vanilla Ice-cream</i>	15,50
<b>Glace en corbeille de tuile maison</b> <i>Vanille, chocolat, citron, fraise, café</i> <i>Eis (Vanille, Schokolade, Zitrone, Erdbeere, Mocca)</i> <i>Ice cream (Vanilla, Chocolate, Lemon, Strawberry, Mocca)</i>	6,50 / Kugel

*Herkunft Fleisch & Eier: Poulet: Schweiz Rind: Schweiz, Frankreich, Uruguay Kalb: Schweiz*

*Wurst & Schinken: Schweiz & Italien Eier: Schweiz (Freilandhaltung)*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wird Ihnen unser Servicepersonal Auskunft geben.*

*Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8,1 % MwSt.*