

Le Rendez-vous

Restaurant



Entrées

CHF

Terrine de foie gras maison garnie avec sa compote de mangues et papayes 21/29,00
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) 17,50

Markknochen mit Toastbrot
Marrow bone with toast

Carpaccio de boeuf et roquette à l'huile de truffes avec copeaux de parmesan 19,50

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 14,50

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

Salade de chèvre chaud 19,50

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 12,50

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

Salade verte/ mixte 9,50/11,50

Soupe du jour 12,00

Hausgemachte Tagessuppe
Homemade Soup of the day

Viandes

Tartare de filet de boeuf Rendez-vous (avec pommes allumettes et salade) 39,50 <i>Rindsfilettartar le Rendez-vous Handgeschnitten (mit Pommes allumettes und Salat)</i> <i>Steak Tartare (with Pommes Allumettes and Salade)</i>
Onglet de bœuf, sauce échalote et Pommes Allumettes 36,00 <i>Rinds Onglet an hausgemachter Schalottensauce mit Pommes Allumettes</i> <i>Beef Onglet with red onions sauce and pommes allumettes</i>
Côte de veau au four 350gr. Sélection Gourmet Avec Tagliatelle maison et sauté de poireaux 58,50 <i>Kalbskotelett aus dem Ofen serviert mit frisch sautiertem Lauch und hausgemachten Tagliatelle</i> <i>Baked Veal Cutlet served with fresh sauted leeks and homemade Tagliatelle</i>
Filet de boeuf grillé 200gr. garnis de légumes et Pommes Allumettes 54,50 <i>Gegrilltes Rindsfilet serviert mit frischem Gemüse und Pommes Allumettes</i> <i>Grilled Filet of Beef served with fresh Vegetable and Pommes Allumettes</i>
Nos sauces maison : Poivre, échalote, béarnaise, beurre maître d'hôtel 4,50

Nos Burger's

Burger Le Rendez-vous 200gr. viande de bœuf & Reblochon 33,00 <i>Mit Reblochon de Savoie, hausgemachtes Brot, Eisbergsalat, Tomaten, karamalisierte Zwiebeln. Dazu hausgemachte Cocktail und Pomery Saucen</i>
Burger Classic 200gr. viande de boeuf 29,50 <i>Mit hausgemachtem Brot, Eisbergsalat, Tomaten, karamalisierte Zwiebeln. Dazu hausgemachte Cocktail und Pomery Saucen</i>
Burger St. Tropez 200 gr. viande de boeuf & Gambas 37,00 <i>Mit hausgemachtem Brot und Avocado-Wasabi Guacamole, Eisbergsalat, karamalisierte Zwiebeln dazu</i>

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
et épinards frais**

43,00

*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

23,50/36,00

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

Pâtes fraîches maison

Raviolis farcis maison

27,50

*Ravioli gefüllt nach Art des Hauses
Ravioli homemade filled*

Tagliatelles:

-à la Carbonara

22,00

-Sauce Safran et brunoise de légumes

22,50

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

-aux légumes du jour et pignons de pin

23,00

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

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

25,00

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

***Extra Garnitures: Gambas/ Poulet**

10,50/8,50

Desserts Maison	CHF
Assiette de fromages <i>Gemischte Käseportion</i> <i>Selection of Cheeses</i>	21,00
Fondant au chocolat maison et glace vanille <i>Warmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanille Eis</i> <i>Hot chocolate Cake with Vanilla Ice cream (homemade)</i>	13,00
Mousse au chocolat maison	12,50
Coupe Colonel <i>Zitroneneis mit Vodka</i> <i>Lemon Ice cream with Vodka</i>	15,00
Café liégeois <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>	13,00
Chocolat liégeois <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>	13,00
Crème brûlée maison	12,50
Profiteroles maison <i>Windbeutel gefüllt mit Vanille Eis und warmer Schokoladensauce (hausgemacht)</i> <i>Puffs filled with Vanilla Ice-cream and warm chocolate sauce (homemade)</i>	13,50
Tarte Tatin maison au four avec glace vanille <i>Hausgemachte Tarte Tatin aus dem Ofen mit Vanille Glace</i> <i>Homemade Tarte Tatin from the oven with Vanilla Ice-cream</i>	13,00
Glace en corbeille de tuile maison <i>Vanille, chocolat, citron, fraise, café</i> <i>Eis (Vanille, Schokolade, Zitrone, Erdbeere, Mocca)</i> <i>Ice cream (Vanilla, Chocolate, Lemon, Strawberry, Mocca)</i>	5,50 / Kugel

Herkunft Fleisch & Eier: Poulet: Schweiz Rind: Schweiz, Frankreich, Uruguay Kalb: Schweiz
Wurst & Schinken: Schweiz & Italien Eier: Schweiz (Freilandhaltung)

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.