



AQUATIS
HOTEL-RESTAURANT & CENTRE DE CONFERENCES

*Carte du
Week-end*

BIENVENUE

HERZLICH WILKOMMEN

WELCOME

LES ENTRÉES

| | |
|--|-----------|
| Salade verte en toute simplicité | CHF 8.50 |
| Salade gourmande de saison | CHF 10.50 |
| Burrata et copeaux de légumes printaniers, pesto d'asperges | CHF 18.00 |
| Salade Caesar, aiguillettes de volaille panées au pop-corn, œuf mollet | CHF 21.00 |
| Tartare de boeuf Tradition (110gr), pommes frites, salade, toast | CHF 24.00 |
| Asperges vertes, gravlax de saumon, crème de ciboulette | CHF 29.00 |

LES POISSONS

| | |
|--|-----------|
| Filet d'omble étuvé tout simplement au beurre d'ail des ours, pomme fumée aux herbes | CHF 37.00 |
| Noix de St-Jacques rôties, caviar de courgette au basilic, émulsion au parmesan | CHF 41.00 |

LES VIANDES

| | |
|---|-----------|
| Tartare de boeuf Tradition (170gr), pommes frites, salade, toast | CHF 36.00 |
| Entrecôte à la plancha (200gr), pommes frites, béarnaise à la moutarde Savora | CHF 41.00 |

AUTRES PLATS

| | |
|--|-----------|
| Salade Caesar, aiguillettes de volaille panées au pop-corn, œuf mollet | CHF 28.00 |
| Burger de la semaine (180gr), pommes frites | CHF 29.00 |
| Tagliolini aux St-Jacques marinées, pesto de tomates séchées | CHF 29.00 |

PLAT SIGNATURE :

| | |
|---|-----------|
| Risotto Carnaroli safrané, Culatello San Valentino, émulsion au chorizo, salades amères | CHF 29.00 |
|---|-----------|

LES DESSERTS

| | |
|---|-----------|
| Crème brûlée au limoncello, confit d'agrumes et sorbet yaourt | CHF 12.00 |
| Duo mousse au chocolat, crème caramel | CHF 12.00 |
| Dessert du moment | CHF 12.00 |
| Café gourmand | CHF 12.00 |

VORSPEISEN

| | |
|---|-----------|
| Saisonale Blattsalate | CHF 8.50 |
| Gemischter Salat Gourmande | CHF 10.50 |
| Burrata mit gehobeltem Frühlingsgemüse an einer Spargel Pesto | CHF 18.00 |
| Caesar Salat mit panierten Pouletstreifen, Croutons und Ei | CHF 21.00 |
| Rindstartar (110gr), Pommes frites, Salat, Toast | CHF 24.00 |
| Grüner Spagel, geräucherter Lachs und Schnittlauchcreme | CHF 29.00 |

FISCH

| | |
|---|-----------|
| Saiblingfilets in Bärlauchbutter gebraten, geräucherte Kartoffeln mit frischen Kräutern | CHF 37.00 |
| Gebratene Jakobsmuscheln auf Zucchini-perlen mit Basilikum und eine Emulsion vom Parmesan | CHF 41.00 |

FLEISCH

| | |
|--|-----------|
| Rindstartar (170gr), Pommes frites, Salat, Toast | CHF 36.00 |
| Entrecote vom Grill (200gr), Bearnaise Sauce mit Savora Senfe, Pommes frites | CHF 41.00 |

WEITERE GERICHTE

| | |
|---|-----------|
| Caesar Salat mit panierten Pouletstreifen, Croutons und Ei | CHF 28.00 |
| Rindsburger Aquatis, Pommes frites (180gr) | CHF 29.00 |
| Tagliolini mit marinierten Jakobsmuscheln, Pesto von getrockneten Tomaten | CHF 29.00 |

SPEZIALITÄT DES HAUSES :

| | |
|--|-----------|
| Carnaroli Safranrisotto mit Culatello Rohschinken San Valentino, Chorizo Emulsion und Bittersalate | CHF 29.00 |
|--|-----------|

DESSERTS

| | |
|--|-----------|
| Gebrannte Creme mit Limoncello, konfierte Zitrusfrüchte und Yoghurt Sorbet | CHF 12.00 |
| Duett vom Schokoladenmousse an Buttercaramel mit einer Prise Salz | CHF 12.00 |
| Tagesdessert | CHF 12.00 |
| Cafe gourmand | CHF 12.00 |

STARTERS

| | |
|--|-----------|
| Green salad in all simplicity | CHF 8.50 |
| Seasonal gourmet salad | CHF 10.50 |
| Burrata with shavings of fresh spring vegetables on asparagus pesto | CHF 18.00 |
| Caesar salad, corn breaded poultry aiguillettes, soft boiled egg | CHF 21.00 |
| Traditional beef tartar (110gr) served with french fries, salad garnish, toast | CHF 24.00 |
| Green asparagus with smoked salmon and a light cream with chives | CHF 29.00 |

FISH

| | |
|--|-----------|
| Char filet, steamed with wild garlic butter, potato smoked with herbs | CHF 37.00 |
| Pan fried scallops on zucchini pearls with basil, served with a delicate parmesan emulsion | CHF 41.00 |

MEAT

| | |
|---|-----------|
| Traditional beef tartar (170gr) served with french fries, salad garnish, toast | CHF 36.00 |
| Grilled sirloin steak (200g), French fries, Bearnaise sauce with Savora mustard | CHF 41.00 |

OTHER DISHES

| | |
|--|-----------|
| Caesar salad, corn breaded poultry aiguillettes, soft boiled egg | CHF 28.00 |
| Burger of the week (180g), French fries | CHF 29.00 |
| Tagliolini with marinated scallops, dried tomatoes pesto | CHF 29.00 |

SIGNATURE DISH :

| | |
|--|-----------|
| Carnaroli Risotto with saffron, Culatello San Valentino ham, chorizo emulsion, sour salads | CHF 29.00 |
|--|-----------|

DESSERTS

| | |
|--|-----------|
| Limoncello creme brulee, candid citrus fruits and yoghurt sorbet | CHF 12.00 |
| Duet of chocolate mousse, butter caramel with a pinch of salt | CHF 12.00 |
| Dessert of the week | CHF 12.00 |
| Coffee with mignardises | CHF 12.00 |