



**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
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
Burrata et copeaux de légumes printaniers, pesto d'asperges	CHF 18.00

## LES POISSONS

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

## 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

## 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
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
Burrata mit gehobeltem Frühlingsgemüse an einer Spargel Pesto	CHF 18.00

## FISCH

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

## 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

## 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
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
Burrata with shavings of fresh spring vegetables on asparagus pesto	CHF 18.00

## FISH

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

## 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

## 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