

## CARTE DES METS



## NOS ENTREES

### **Salade au gré des saisons**

*Saisonsalat* 12  
Seasonal salad

### **Œuf parfait et sa compotée de tomate, émulsion de mozzarella \***

*Eierparfait mit Tomatenkompott, Mozzarella-Emulsion* 17  
Perfect egg with tomato compote and mozzarella emulsion

### **Terrine de foie gras, cerise \***

*Foie Gras Terrine, Kirsche* 18  
Foie gras terrine cherry

### **Duo de melon et pastèque, fraîcheur d'ibiscus**

*Duo aus Melone und Wassermelone, Ibiskusfrische* 16  
Melon and watermelon duo, fresh ibiscus

### **Carpaccio de gambas sur salade de quinoa aux agrumes**

*Gambas Carpaccio auf Quinoa-Zitrusfrüchtesalat* 19  
Carpaccio of prawns on citrus quinoa salad

## NOS PLATS

**Carré de porc fermier rôti au foin, p-d-terre grenailles et petits légumes**

*Schweinskarree im Heu gebraten, gegrillte Kartoffeln und Gemüse* 39  
Rack of pork roasted in hay, grilled potatoes and vegetables

**Suprême de volaille rôti et jus, fleur de courgette farcie ricotta-basilic \***

*Geflügelbrust mit Jus, gefüllte Zucchini-Blüte mit Ricotta-Basilikum* 34  
Chicken supreme and juice, zucchini flower stuffed with ricotta-basil

**Risotto aux chanterelles \***

*Risotto mit Pfifferlingen* 27  
Risotto with chanterelles

**Saumon des Alpes à basse cuisson, haricots borlotti, émulsion sauge \***

*Niedrig gegerter Alpenlachs, Borlotti-Bohnen, Salbei-Emulsion* 35  
Low-cooked Alpine salmon, borlotti beans, sage emulsion

**Filets de perche meunière, frites et saladine**

*Eglifilet, Pommes Frites und Salat* 33  
Filet of perch, French fries and salad

**La raviole du chef**

*Die Raviole des Chefs* 25  
The chef's raviole

## NOS INCONTOURNABLES

**Pavé de Rumsteak 180g, de la boucherie Nardy**

*Rumsteak 180g, von der Metzgerei Nardy* 52

Rump steak 180g, from Nardy butchery

**Côte de bœuf 600g, de la boucherie Nardy (dès 2 personnes)**

*Rinderkotelett 600g, von der Metzgerei Nardy* 62

Rib of beef 600g, from the Nardy butcher

**Servi avec son jus ou sauce Béarnaise, légumes de saison et pommes grenailles**

*Serviert mit seinem Saft oder Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Bratkartoffeln*

Served with its juice or Béarnaise sauce, seasonal vegetables and potatoes



**Filet de poulet, frites et boule de glace**

*Hähnchen mit Pommes frites und Kugel Eis*

Chicken, fries and ice cream

**La raviole du chef et boule de glace**

*Die Raviole des Chefs und Kugel Eis*

The chef's raviole, and ice cream

## NOS DESSERTS

### Soufflé à l'abricot du Valais et son sorbet \*

Walliser Aprikosensoufflé und Sorbet 15  
 Valais apricot soufflé with sorbet

### La profiterole \*

Die Profiterole 14  
 The profiterole

### Salade de pêche et verveine, sorbet yuzu

Pfirsich-Eisenkraut-Salat, Yuzu-Sorbet 12  
 Peach and verbena salad with yuzu sorbet

### Entremets chocolat fruits des bois

Entremets Schokolade Waldfrüchte 13  
 Chocolate and berry entremets

## LE MENU SELON VOS GOÛTS

LES METS AVEC \* SONT COMPRIS DANS LA COMPOSITION DU MENU

DIE MIT \* GEKENNZEICHNETEN SPEISEN SIND IN DER ZUSAMMENSETZUNG DES MENÜS ENTHALTEN

DISHES MARKED WITH AN \* ARE INCLUDED IN THE MENU

### Entrée, plat et dessert

Vorspeise, Hauptspeise und Dessert 55  
 Starter, main course and dessert

### Entrée et plat ou plat et dessert

Vorspeise und Hauptspeise oder Hauptspeise und Dessert 48  
 Starter and main course or main course and dessert

Chères et chers hôtes,

Quel plaisir de vous retrouver pour une nouvelle saison lancée sous le signe de la normalité et la continuité !

Normalité parce qu'après des mois de fermeture, suivis d'ouvertures limitées, l'équipe de l'Hôtel Prealpina se réjouit de vous accueillir, sans barrières et tous sourires visibles.

Cette nouvelle saison est aussi placée sous le signe de la continuité. Réjouissez-vous, vos mets préférés tels que la côte de bœuf, les filets de perches ou le saumon des Alpes sont de retour !

Notre chef Romuald vous propose également des nouveautés que vous découvrirez au gré de la saison.

Nous vous souhaitons un agréable moment en notre compagnie et un bon appétit.

L'équipe du Prealpina