Hotel spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins

HP MENÜ WINTER

BEST FOOD DAILY · ABENDMENÜ

Menu du soir · Dinner menu

MONTAG

WO DIE WOCHE APPETIT BEKOMMT

LUNDI · MONDAY

TAGESSUPPE

POTAGE DU JOUR

SOUP OF THE DAY

Tomatenrahmsuppe mit Vodka (V)

Velouté de tomates à la vodka (V)

Cream of tomato soup with vodka (V)

HAUPTGANG HP

PLAT PRINCIPAL HP

MAIN COURSE HP

Grossmutters Hackbraten in Cognacrahm mit zweierlei Blumenkohl und Spätzli (Kalb/Rind) (CH)

Pain de viande de grand-mère, sauce crème au cognac, deux façons de chou-fleur et spätzli

Grandmother's meatloaf in cognac cream sauce, cauliflower two ways and spätzli

DESSERT HP

DESSERT HP

Karamellköpfli mit Mandelhippe und frischen Früchten

Flan caramel, tuile aux amandes et fruits frais

Caramel flan with almond tuile and fresh fruit

TAGES PASTA / RISOTTO

PÂTES / RISOTTO

PASTA / RISOTTO

Steinpilzrisotto mit Weissweinschaum und Estragon (V)

Risotto aux cèpes, écume de vin blanc et estragon (V)

Porcini risotto with white wine foam and tarragon (V)

Hotel spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins

HP MENÜ WINTER

BEST FOOD DAILY · ABENDMENÜ

Menu du soir · Dinner menu

DIENSTAG

WO DIE WOCHE APPETIT BEKOMMT

MARDI · TUESDAY

TAGESSUPPE

POTAGE DU JOUR

SOUP OF THE DAY

Gemüsecremesuppe mit Buttercroutons (V)

Crème de légumes aux croûtons au beurre (V)

Cream of vegetable soup with butter croutons (V)

HAUPTGANG HP

PLAT PRINCIPAL HP

MAIN COURSE HP

Schweinsrückensteak mit Röstzwiebelsenfkruste, Speckbohnen und Kartoffelgratin (CH)

Steak de longe de porc en croûte de moutarde et oignons frits, haricots au lard et gratin de pommes de terre

Pork loin steak with fried onion and mustard crust, bacon beans and potato gratin

DESSERT HP

Eiskaffee «Spitzhorn» mit halbgeschlagenem Rahm und Saaner Brezeli

Café glacé «Spitzhorn», crème fouettée légère et biscuit de Saanen

«Spitzhorn» iced coffee with lightly whipped cream and Saanen biscuit

TAGES PASTA / RISOTTO

PÂTES / RISOTTO

PASTA / RISOTTO

Rigatoni in Parmesancreme mit Chorizo

Rigatoni à la crème de parmesan et chorizo

Rigatoni in Parmesan cream with chorizo

Hotel spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins

HP MENÜ WINTER

BEST FOOD DAILY · ABENDMENÜ

Menu du soir · Dinner menu

MITTWOCH

WO DIE WOCHE APPETIT BEKOMMT

MERCREDI · WEDNESDAY

TAGESSUPPE

POTAGE DU JOUR

SOUP OF THE DAY

Rindsconsommé mit Kräuterflädli und Gemüse

Consommé de bœuf aux fines crêpes aux herbes et légumes

Beef consommé with herb pancake strips and vegetables

HAUPTGANG HP

PLAT PRINCIPAL HP

MAIN COURSE HP

Maispouletbrust in Kokosmilch mit rotem Curry, jungem Gemüse und Jasminreis (FR)

Suprême de poulet de maïs au lait de coco, curry rouge, jeunes légumes et riz jasmin

Corn-fed chicken breast in coconut milk with red curry, young vegetables and jasmine rice

DESSERT HP

Ovomaltineparfait mit Gewürzorangen

Parfait à l'Ovomaltine et oranges épicées

Ovomaltine parfait with spiced oranges

TAGES PASTA / RISOTTO

PÂTES / RISOTTO

PASTA / RISOTTO

Gehacktes mit hausgemachten Kartoffelgnocchi und Apfelmus

Viande hachée, gnocchis de pommes de terre maison et compote de pommes

Minced meat with homemade potato gnocchi and apple sauce

Hotel spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins

HP MENÜ WINTER

BEST FOOD DAILY · ABENDMENÜ

Menu du soir · Dinner menu

DONNERSTAG

WO DIE WOCHE APPETIT BEKOMMT

JEUDI · THURSDAY

TAGESSUPPE

POTAGE DU JOUR

SOUP OF THE DAY

Tom Kha Hed (V)

Soupe thaïe Tom Kha aux champignons (V)

Thai Tom Kha mushroom soup (V)

HAUPTGANG HP

PLAT PRINCIPAL HP

MAIN COURSE HP

Lammentrecôte mit Marsalajus, wildem Brokkoli und Pastasotto (Aus)

Entrecôte d'agneau, jus au marsala, brocoli sauvage et pastasotto

Lamb entrecôte with Marsala jus, wild broccoli and pastasotto

DESSERT HP

Ananassorbet mit exotischem Fruchtsalat und Malibu

Sorbet à l'ananas, salade de fruits exotiques et Malibu

Pineapple sorbet with exotic fruit salad and Malibu

TAGES PASTA / RISOTTO

PÂTES / RISOTTO

PASTA / RISOTTO

Fusilli «Verdura» mit Gemüse, frischen Kräutern und cremiger Burrata (V)

Fusilli «Verdura» aux légumes, herbes fraîches et burrata crémeuse (V)

«Verdura» fusilli with vegetables, fresh herbs and creamy burrata (V)

Hotel spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins

HP MENÜ WINTER

BEST FOOD DAILY · ABENDMENÜ

Menu du soir · Dinner menu

FREITAG

WO DIE WOCHE APPETIT BEKOMMT

VENDREDI · FRIDAY

TAGESSUPPE

POTAGE DU JOUR

SOUP OF THE DAY

Suppe von Belugalinsen mit weissem Speckschaum

Soupe de lentilles beluga et écume de lard blanc

Beluga lentil soup with white bacon foam

HAUPTGANG HP

MENU DU SOIR · PLAT PRINCIPAL HP

DINNER MENU · MAIN COURSE HP

Gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Kartoffelgulasch, Champagnerschaum und Schnittlauchöl (PL)

Filet de sandre poêlé, goulasch de pommes de terre et poivrons, écume de champagne et huile de ciboulette

Pan-fried pike-perch fillet on pepper and potato goulash, Champagne foam and chive oil

DESSERT HP

Hausgemachtes Tobleronemousse mit Himbeercoulis

Mousse au Toblerone maison et coulis de framboise

Homemade Toblerone mousse with raspberry coulis

TAGES PASTA / RISOTTO

PÂTES / RISOTTO

PASTA / RISOTTO

Schwarzwurzelrisotto mit Trockenfleisch (V)

Risotto aux salsifis et viande séchée (V)

Salsify risotto with air-dried meat (V)

Hotel spitzhorn
Die Leichtigkeit des Seins

HP MENÜ WINTER

BEST FOOD DAILY · ABENDMENÜ
Menu du soir · Dinner menu

SAMSTAG

WO DIE WOCHE APPETIT BEKOMMT
SAMEDI · SATURDAY

TAGESSUPPE
POTAGE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

Krustentierschaumsüppchen
Velouté mousseux de crustacés
Creamy shellfish bisque

HAUPTGANG HP
PLAT PRINCIPAL HP
MAIN COURSE HP

Entrecôte am Stück gebraten mit Portwein-Schalotten-Sauce auf cremigem Selleriepüree und Dauphine-Kartoffeln (CH)
Entrecôte rôtie, sauce au porto et échalotes, purée de céleri crémeuse et pommes dauphine
Roasted entrecôte with port wine and shallot sauce, creamy celeriac purée and dauphine potatoes

ABENDMENÜ · DESSERT HP
Gebrannte Zimtcreme mit hausgemachtem Zwetschgensorbet
Crème brûlée à la cannelle et sorbet aux pruneaux maison
Burnt cinnamon cream with homemade plum sorbet

TAGES PASTA / RISOTTO
PÂTES / RISOTTO
PASTA / RISOTTO

Bloody-Mary-Tagliatelle mit weissem Tomatenschaum und Pankobrösel (V)
Tagliatelles Bloody Mary, écume de tomate blanche et chapelure panko (V)
Bloody Mary tagliatelle with white tomato foam and panko crumbs (V)

Hotel spitzhorn
Die Leichtigkeit des Seins

HP MENÜ WINTER

BEST FOOD DAILY · ABENDMENÜ
Menu du soir · Dinner menu

SONNTAG

WO DIE WOCHE APPETIT BEKOMMT
DIMANCHE · SUNDAY

TAGESSUPPE
POTAGE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

Suppe von karamellisierten Schwarzwurzeln mit Rohschinkenstreifen
Soupe de salsifis caramélisés aux lanières de jambon cru
Caramelised salsify soup with strips of cured ham

HAUPTGANG HP
PLAT PRINCIPAL HP
MAIN COURSE HP

Cordon bleu mit Schornider Höhlenkäse gefüllt, Preiselbeeren, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (CH)
Cordon-bleu au fromage de grotte de Schornied, airelles, légumes variés et pommes persillées
Cordon bleu filled with Schornied cave cheese, cranberries, mixed vegetables and parsley potatoes

DESSERT HP
DESSERT HP

Variation hausgemachter Sorbets mit frischen Früchten
Assortiment de sorbets maison et fruits frais
Selection of homemade sorbets with fresh fruit

TAGES PASTA / RISOTTO
PÂTES / RISOTTO
PASTA / RISOTTO

Randenrisotto mit Ziegenfrischkäse und Apfel (V)
Risotto à la betterave, fromage frais de chèvre et pomme (V)
Beetroot risotto with fresh goat's cheese and apple (V)