



Lassen Sie sich in unserem französischen

RESTAURANT «LA MARMITE»

von Familie Brawand und
ihren Mitarbeitern verwöhnen

KÜCHENCHEF:
Peter Nydegger

*Wir kochen alle Gerichte mit frischen Zutaten „à la minute“.
Dies benötigt aber seine Zeit, manchmal dauert es auch etwas länger.
Nehmen Sie dies doch gelassen, trinken ein gutes Glas Wein und unterhalten
sich mit ihren Begleitern.*

*Besten Dank für Ihr Verständnis
und guten Appetit !*



KALTE UND WARME VORSPEISEN

Thunfischtatar und gebratener Thunfisch Wasabimousseline und hausgemachte Blinis

Tartare de thon et thon rôti
Mousseline de wasabi, blinis maison

CHF 21

Gebratene Jakobsmuscheln und Seezungenfilet Spinatrisotto, Edamame und Yuzusauce

Coquilles de Saint-Jacques rôties
et filet de sole, risotto aux épinards
Edamame et sauce à la yuzu

CHF 23

Asiatische Vorspeisenvariation mit Frühlingsrolle, Dim Sum und Tom Kha Gai

Variation d'entrées asiatiques avec rouleau de
printemps, petits snacks étuvés et
potage au coco, limette et poulet

CHF 20

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse und verschiedenen Saucen

Rouleaux de printemps maison
aux légumes et sauces assorties

1 Stk.
2 Stk.

CHF 7
CHF 13

SUPPEN UND SALATE

Tagessuppe

Potage du jour

CHF 9

Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Kernöl

Potage de potiron aux croûtons et à l'huile de graines

CHF 10

Kartoffelkressesuppe

mit gerösteten Speckwürfeln und Belper Knolle

Potage Parmentier au cresson, lardons et Belper Knolle (fromage)

CHF 10

Tom Kha Gai

Kokos-Limettensuppe mit Huhn

Potage au coco, limette et poulet

CHF 14

Salat vom Buffet

Salades du buffet

Kleiner Teller *petite*
Grosser Teller *grande*

CHF 10
CHF 13

HAUPTGÄNGE

Coq au vin vom Alpsteinpoulet mit Perlzwiebeln und Champignons

Coq au vin de poulet d'Alpstein
aux petits oignons et champignons

CHF 33

Gebratene zarte Kalbsleber an Madeirasauce mit Kräutern, garniert mit Apfelscheiben

Emincé de foie de veau rôti, sauce madère
aux fines herbes, garni aux tranches de pommes



CHF 38

Eiger Cordon bleu mit Eiger-Mutschli und Trockenfleischwürfeln

Eiger Cordon bleu de veau au mutschli (fromage)
et aux dés de viande séchée



CHF 45

RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND AM KNOCHEN GEREIFT

Saftiges Entrecôte mit Café de Paris Sauce

Entrecôte "Café de Paris"

CHF 49

Gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganow»

Cubes de filet de boeuf rôti «Stroganov»

CHF 47

Rindsfilet mit gebratener Gänseleber und Belper Knolle umrandet von einer kräftigen Merlotsauce

Filet de boeuf, foie gras rôti, Belper Knolle (fromage), sauce au Merlot

CHF 55

ALLE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE UND BEILAGEN NACH WAHL:

Reis, Nudeln, Rösti, Kartoffeln, Pommes Frites, Kroketten oder Gratin Dauphinois

Tous les plats de poisson et de viande sont servis avec des légumes frais et un choix de :
Riz, nouilles, rösti, pommes de terre, pommes frites, croquettes ou gratin dauphinois

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSER

Gebratene Eglifilets mit Mandeln

Filets de perche rôtis aux amandes

CHF 44

Gsteigwiler Forellenfilet Sous Vide gegart

Spiezer Rieslingsauce und Erbsenpüree

Filet de truite de Gsteigwiler cuit sous vide

Sauce Riesling de Spiez et purée de petits pois

CHF 43

UNSERE KIRCHBÜHL-SPEZIALITÄTEN

Chateaubriand, Béarnaise Sauce

Doppeltes Rindsfilet, Buttersauce mit Estragon

Double filet de bœuf, sauce au beurre et à l'estragon

ab 2 Personen

p. Pers. CHF 67

ALLE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE UND BEILAGEN NACH WAHL:

Reis, Nudeln, Rösti, Kartoffeln, Pommes Frites, Kroketten oder Gratin Dauphinois

Tous les plats de poisson et de viande sont servis avec des légumes frais et un choix de :

Riz, nouilles, rösti, pommes de terre, pommes frites, croquettes ou gratin dauphinois

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Bunter Gemüseteller

Raclettekartoffeln mit Sauerrahm

Assiette de légumes variés,
Pommes de terre à raclette, crème acidulée

CHF 25

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli im Basilikumteig, mit nussbrauner Butter und Tomatenwürfeln

Ravioli maison, farcis aux épinards et à la ricotta,
en robe de basilic, beurre noisette et dés de tomates

Vorspeise CHF 16
Hauptgang CHF 23

Panierte Aubergine gefüllt mit Büffelmozzarella an Tomatensauce, hausgemachte Nudeln

Aubergine panée farcie à la mozzarella de buffle,
sauce tomate, nouilles maison

CHF 25

Safranrisotto mit Steinpilzen und gedörrten Tomaten

Risotto au safran et bolets
garni aux tomates séchées

CHF 22

Blätterteigkissen mit Pilzragout und bunter Gemüsevariation

Feuilleté au ragoût de champignons,
Bouquet de légumes variés

CHF 24

Pad Thai Kao Seuy Rotes Gemüsecurry

Légumes et sauce Thai curry rouge

CHF 23

ASIATISCHE HAUPTGÄNGE

THAILAND

 **Grünes Garnelencurry**
Gebratene Riesenkrevetten mit grünem Thaicurry
Crevettes géantes rôties au Thai curry vert CHF 39

 **Rotes Thaicurry mit Pouletbrustwürfeln, Peperoni und Zucchetti**
Thai curry rouge aux dés de suprêmes de poulet, poivrons et courgettes CHF 31

VIETNAM

Huhn mit Ananas und Cashewnüssen
Gebratene Pouletbruststreifen mit Peperoni, Cashewnüssen, Ananas und Frühlingszwiebeln
Goujons de suprêmes de poulet rôties aux poivrons, noix de cajou, ananas et oignons de printemps CHF 31

JAPAN

Teriyaki-Huhn
Pouletbrust im Ofen gebraten an Teriyaki-Sauce
Suprême de poulet rôti au four, sauce teriyaki CHF 29

FLEISCH- / FISCHDEKLARATION:

Unser Fleisch- und Fischdeklaration
finden Sie beim Eingang des Restaurants aufgehängt.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Notre déclaration de viande et de poisson se trouve à l'entrée du restaurant.
Adressez-vous aux collaborateurs si vous avez des questions.

ALLERGIEN:

Betreffend Allergien und Lebensmittel-
Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an
unsere Servicemitarbeiter.

Adressez-vous aux collaborateurs
concernant des allergies ou des insociabilités

KLEINER HUNGER:

Gerne bereiten wir für Sie auch kleinere
Portionen zu, die Preisreduktion
beträgt CHF 5

Pour des plats plus petits, nous vous offrons
une réduction de CHF 5

