Seehotel Sternen Horw

Carte de printemps

11.30 – 13.30 / 18.00 – 21.30 heures

Pour les allergies, les intolérances ou les questions sur l'origine de l'aliment
veuillez contacter notre équipe de service.

La plupart des plats peuvent être préparés sans gluten et sans lactose.
Sur demande, nous vous offrons proposons également du lait de soja ou du lait sans lactose
et des petits pains sans gluten et sans lactose.

Entrées froides et salades

		CHF Petite portion	CHF
6/7/8/9/10	Salade verte de printemps avec vinaigrette au gingembre et au yuzu avec des radis, des oignons de printemps et des tomates		18
3/6/9/12/13	Tartare de thon à l'huile d'agrumes avec avocat, sésame noir et coriandre		31
4/6/7/9/11	Tartare de bœuf "Sternen" (75gr / 150gr) Préparation selon vos souhaits personnels ; doux, moyen ou épicé avec du pain grillé et du beurre (Raffiné au cognac + CHF 3, frites en accompagnement + CHF 6)	29	39
3/6/9/11	Salade de couscous piquante avec harissa, fruits exotiques, nectarines grillées au miel et menthe poivrée		21

Allergènes pouvant déclencher une réaction allergique - intolérance alimentaire : 1 œufs, 2 arachides, 3 poisson, 4 céréales contenant du gluten, 5 crustacés, 6 lupin, 7 lactose, 8 fruits à coque, 9 anhydride sulfureux et sulfites, 10 céleri, 11 moutarde, 12 graines de sésame, 13 graines de soja, 14 mollusques

Seehotel Sternen Horw

Soupes

		CHF	CHF Petite portion
6/9/10/14	Soupe à l'ail des ours avec noix de Saint-Jacques rôties et flocons de piment		19
Vegan	(sans coquille Saint-Jacques)		16
1/4/6/9/10	Jus de légumes-racines avec ail de printemps braisé, tofu fumé et des feuilles d'épinards		17
Vegan	(sans les feuilles d'épinard)		15

Entrées chaudes et gourmandises végane / végétariennes

6/9/10 Vegan	«Caponata» légumes méditerranées tomatisés avec polenta aux épinards et pommes de terre aux câpres	29	34
1/4/6/7/9	Gnocchi de pommes de terre faît maison à la crème de morilles, d'asperges vertes et d'oignons de printemps	32	37

Pêché pour vous en eau douce et en mer

1/3/4/6/7/9/10	Filets de balchen grillés du lac des Quatre-Cantons avec beurre aux herbes, gnocchis de pommes de terre faît maison et caponata		52
3/6/9/12	Thon brièvement saisi au sésame sur salade de nouilles en verre légèrement piquante et pak-choï braisé		51
1/3/4/7/13	Croustillants de poisson maison (tilapia) avec sauce tartare et pommes de terre vapeur	34 * 120g	39 * 200g

Allergènes pouvant déclencher une réaction allergique - intolérance alimentaire : 1 œufs, 2 arachides, 3 poisson, 4 céréales contenant du gluten, 5 crustacés, 6 lupin, 7 lactose, 8 fruits à coque, 9 anhydride sulfureux et sulfites, 10 céleri, 11 moutarde, 12 graines de sésame, 13 graines de soja, 14 mollusques

Seehotel Sternen Horw

Viande

		CHF Petite portion	CHF
1/4/6/7/9	Côte de bœuf rôtie rose «Wellington-Open» avec pâte feuilletée et champignons épicés finement émincés, jus au porto, frites Berny faites maison et asperges vertes		63
1/4/6/7/9/10	Cordon bleu de porc, interprété de manière moderne «Seehotel Sternen» farcie de jambon et de fromage de montagne épicé, servi avec des légumes glacés et des frites		44
6/7/9/10	Médaillons de filet de veau avec sauce à la crème au cognac, nid de pommes de terre et champignons de saison		64 *
4/6/7/9/10	Carrée d'agneau rosés et fondus à l'ail des ours, purée de pommes de terre et haricots coco glacés		59
6/7/9/10	Emincé de poulet au curry oriental avec riz au jasmin, Pak choi, jeunes épinards et pousses de bambou		43

Si vous souhaitez un accompagnement de légumes ou de salade pour les plats marqués d'un *, nous facturons un supplément de CHF 6.

Prix incluant 8.1% de TVA

Allergènes pouvant déclencher une réaction allergique - intolérance alimentaire : 1 œufs, 2 arachides, 3 poisson, 4 céréales contenant du gluten, 5 crustacés, 6 lupin, 7 lactose, 8 fruits à coque, 9 anhydride sulfureux et sulfites, 10 céleri, 11 moutarde, 12 graines de sésame, 13 graines de soja, 14 mollusques