

Nos Suggestions

Salade paysanne

Champignons, croûtons, œuf, lard et tomates et gruyère

Chirashi de saumon et avocat (150 grs)

Saumon coupé en sashimi sur un lit de riz à sushi froid, Sauce teryaki, citron vert, graine de sésame

Tartare de thon version fusion (150 grs)

*Citron lime, duo de sauces à part (piquante et légère)
Accompagné de frites, Toast et salade wakamé*

Burger Rossini,

Foie gras poêlé, steak haché de Bœuf, confit d'oignons salade frites

UNSERE VORSCHLÄGE

OUR SUGGESTIONS

CHF

Bauernsalat mit Pilze, Croutons, Eier, Speck und Tomaten und Gruyere

22.-

Salad with mushrooms, croutons, eggs, bacon und tomatoes and cheese

Chirashi Lachs und Avocado in Sashimi geschnitten auf einem Bett aus kaltem Sushireis

26.-

Chirashi, salmon and avocado cut in Sashimi on a bed of cold sushi rice



Japan-Thunfisch-Tatar, schmelzende Soße auf der Seite, Limettenzitrone, pommes und Toast

29.-

Tuna tartare Japanese style fusion sauce on the side ,spices, lime, served with Toast and French Fries and wakamé Salad



Burger « Rossini » Gänseleber in der Pfanne gebraten, Rinderhacksteak, Zwiebelconfit, gebratener Salat, Pommes

39.-

Burger Rossini Pan-fried foie gras, minced beef steak, onion confit salad and French fries

ENTREES PARIS ET FUSION

Salade verte

Salade mêlée

Foie gras maison et son chutney de saison accompagné de toast

Tom Kha kai

Potage Lait de coco, poulet, citronnelle

Rouleaux de printemps maison de « Mimi » sauce aigre douce

Panier vapeur de raviolis farcis sauce soja

Beignets de crevettes de « Mimi » sauce aigre douce

VORPEISE/APPETIZER

Grüner Salat

Green Salad

Gemischter Salat

Mixed Salad

Hausgemachte Gänsestopfleber und saisonales Chutney mit Toast

Homemade foie gras and seasonal chutney with toast

Thailändische Hühner-Kokosnusssuppe mit Zitronengras

Coconut milk soup with chicken and lemongrass

Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Sosse

Crispy Vegetarian Spring Rolls served with sweet and sour Sauce

Gedämpfte Ravioli

Steamed Shrimps Wontons with soja sauce

Frittierte Garnelen

Fried Schrimps Crackers Sauce

CHF

9.-



12.-

24.-

15.-



14.-



14.-



15.-






BRASSERIE

Tartare Paris (*recette traditionnelle*) servi avec frites et toast
(180 grs)

*Rinder Tartar ((der Klassiker) Pommes und toast
Beef tartar (the classic) French fries and Toast* 31.-

Tartare Fusion  (*Coriandre, citronnelle, saveurs Thai...*)
servi avec frites et toast) (180 grs)

*Scharfe Rinder Tartar mit Thai Gewürz, , Koriande served with salad
and pommes* 31.-
*Spicy beef tartar with Thai seasoning, coriander, served with salad
and French fries*

Panier côté mer, thon snacké, saumon et crevettes vapeur,
légumes et pesto servi avec riz parfumé

Korb mit Thunfisch, Lachs und gedämpfte Garnelen, Gemüse 36.-
*Basket with Snacked Tuna, salmon and steamed shrimps,
vegetables*

Filet de bœuf (190 grs) *au poivre vert, frites et légumes*

Rind Filet mit grüner Pfeffer, Pommes und Gemüse 45.-
Beef fillet with green pepper French fries and vegetables

Burger spécial Paris-Bangkok 
Poulet pané Panko sauce Satay (cacahuètes) frites

Spezial Burger Poulet , Satay Sauce und Pommes 32.-
Special Burger with chicken , Satay Sauce with French fries

PASTA *Fabrication artisanal de Francesco "Patifici Olivieri"*

Ravioli Fribourgeois (Vacherin et Gruyère)
Accompagné de jambon de la Borne, gruyère et salade

Ravioli Fribourgeois (gefüllt mit Vacherin und Gruyère-Käse) 26.-
Begleitet von La Borne-Schinken, Gruyère-Käse und Salat

Ravioli Fribourgeois (stuffed with Vacherin and Gruyère cheese)
Accompanied by ham from La Borne, Gruyère cheese and salad




BANGKOK

CHF

CREVETTES

Aigre douce


Curry vert  

Curry rouge 

POULET

Noix de cajou

Curry vert  


Curry rouge 

BŒUF

Aux légumes

Basilic Thaï 

Curry Vert  

Curry rouge 

Garnelen/Shrimps

Süss-sauer/Sweet and Sour sauce

Grüner Thaï Curry/ Green Curry

Roter Thaï Curry / Red curry sauce

Hähanchen/Chicken

Mit Cashewnüssen/ With cashewnuts

Grüner Thaï Curry/ Green Curry

Roter Thaï Curry / Red curry sauce

Gebratenes/ Rindfleisch

Mit Gemüse/ with vegetables

Thailändischer Basilikumsosse/ Thai Basil

Grüner Thaï Curry/ Green Curry

Roter Thaï Curry / Red curry sauce

Garnitures à Choix :

Riz parfumé/ Parfümierter Reis, gedämpft/ Bowl of jasmine rice

4.-



Riz Cantonais/ Kantonesischer Reis, gebraten/Cantonese fried rice

5.



Nouilles de blé tendres/ Weizennudeln / Noodle in the wheat

5.



29.-



28.-



32.-





BANGKOK

CHF

PAD THAI (Nouilles de riz sautées)

Version Légumes

Gemüse Thailändische Reissnudeln
Thai fried rice noodles with vegetables

25.-



Version crevettes

Gebraten Thailändische Reissnudeln mit Krevetten
Thai Fried rice noodles with shrimps

33.-



Version Poulet

Hähnchen Thailändische Reissnudeln
Thai fried rice noodles with chicken

31.-



VEGETARIEN

WOK DE Légumes aux saveurs Thai

Gemüsewok mit thailändische Aromen und Gewürzen
Wok vegetables with Thai flavors and spices

25.-



WOK DE Légumes au curry vert 🌶️🌶️

Gemüsewok mit grüner Thai Curry
Wok vegetables with green curry

25.-



WOK DE Légumes au curry rouge 🌶️

Gemüsewok mit roter Thai Curry
Wok vegetables with red curry

25.-



Nos woks sont servis avec du riz parfumé
Our woks are served with perfumed rice

PRIX EN CHF TVA 7.7% INCLUSE

« LE PERSONNEL DE SERVICE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR LES ALLERGENES
TOUS NOS PLATS SONT SUCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES DE GLUTEN OU LACTOSE »

TAKE AWAY

NOUS PROPOSONS CERTAINS PLATS A L'EMPORTER, MIDI ET SOIR

SERVICE DE 11H00 -14H00/18H30-22H00

COMMANDE DES 9H00 PAR TEL OU PAR MAIL :

WELCOME@HOTELRALLYE.CH