

Restaurant Le Bivouac

Per iniziare

Insalata verde	6.50/8.50
Insalata mista	8.50/11.50
Burrata di zucca tostata	21.00
Mezza zucca tostata con miele, burrata, frutta secca e rucola	
Crevettes dynamites	22.00
Gamberetti impanati, maionese maison Siracha, sweet and sour, cipolle crispy, sott'olio, insalata mista	
Assiette Vaudoise	15.00/26.00
Insalata Périgourdine	27.00

A seguire

Entrecôte de bœuf maturée	43.00
Entrecôte de manzo, patatine fritte maison, verdura di stagione, salsa a scelta	
Tartare au couteau	31.50
Crema al tartufo nero, parmigiano e crudités, servita con patatine fritte maison, toast e insalata	
Burger le "Bivouac"	31.00
Buns brioché maison, steak smash, cheddar, lardo, cipolle grigliate, insalata, pomodoro, maionese al tartufo, patatine fritte maison	
Trota intera alle mandorle	28.00
Servita con risotto alle erbe, verdure e salsa saporita al burro bianco	

Per i piccoli

Linguine per bambini	16.00
(Bolognese / Carbonara / Salsa di pomodoro)	
Pesce impanato	15.00
Servito con patatine fritte e verdure	
Nuggets di pollo per bambini	14.00
Servito con patatine fritte e verdure	
Salsiccia alla griglia	16.00
Servito con patatine fritte e verdure	

La chasse

Antipasti

Terrina di selvaggina	20.50
Terrina con pane tostato, marmellata di mirtili rossi e insalata	
Bresaola di cinghiale	27.00
SServita con rucola, parmigiano, pomodoro datterino, olio d'oliva al tartufo e grissini	
Tataki di cervo	29.00
Salsa tigre, servita con insalata mista	
Piatto del cacciatore	17.00/28.00

Piatti principali

Bistecca di costata di cervo	41.00
Servita con patatine fritte fresche, verdure di stagione e salsa a scelta	
Cinghiale alla borgognona	28.00
Guancia di cinghiale alla borgognona, tagliatelle fresche	
Quaglia ripi	29.00
Quaglia ripiena di funghi freschi, castagne e foie gras fatto in casa, mousseline di zucca, guarnizione di selvaggina	
Carré di capriolo	48.00
Carré arrosto al vino rosso e miele, salsa al pepe, guarnizione di selvaggina	

Salse a scelta:

- Salsa Tiger
- Pepe verde in grani
- Forestière
- Burro fatto in casa
- Roquefort
- Poivrade
- Funghi spugnole (extra 3,00)

Del posto

Fondue moitié moitié	25.00
50% Gruyère AOP, 50% vacherin Fribourgeois AOP	
Fondue aux bolets	27.00
Croûte au fromage	24.00
Prsociutto, uovo, formaggio	
Croûte forestière	26.00
Salsa ai funghi, pane di campagna tostato	
Rôsti maison le "Bivouac"	26.00
Tomme Vaudoise du Val d'Arve impanata e lardo	
Rôsti maison le "Chalet"	25.00
Jambon de pays, uovo, gruyère maturé	
Rosti maison le "Vege"	27.00
Funghi freschi saltati in padella	

Dall'Italia

Pizza Margherita	18.00
Pomodoro, mozzarella, pesto di basilico	
Pizza Prosciutto	21.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, pesto di basilico	
Pizza du Chef	26.50
Base pomodoro, crème al tartufo nero, mozzarella, burrata, jambon de pays, rucola	
Pizza Chèvre chaud	24.00
Base bianca, mozzarella, formaggio di capra, miele, jambon de pays	
Pizza al salmone affumicato e nero di seppia	26.00
Base bianca, mozzarella, salmone affumicato, capperi, cipolle	

Gentili clienti, per tutte le allergie,
Vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale.

Tutti i cambiamenti al menu, saranno fatturati
CHF 1.-

Vi ringraziamo per la vostra comprensione



Klicken Sie hier um unser Menü zu sehen

Click here for our menu

Clicca qui per vedere il nostro menu

info@leschaletsdesmosses.ch

024 491 05 02

@bivouac_lesmosses