

JUNGFRAU
TOP OF EUROPE

Harder Kulm

TOP OF INTERLAKEN

MENUS PLAISIR

Desserts

Assiette de desserts Harder Kulm contient de petites pâtisseries	19	Tiramisù	12
Panna cotta aux fruits frais de saison	12	Tiramisù au limoncello avec meringue	13
Mousse au Toblerone avec baies des bois	14.50	Raspberry Tiramisù	13
Mousse aux leckerlis bâlois avec compote de mangue	16.50	Dessert banana split au séré	12.50
Crème brûlée parfumée au marasquin et à la chantilly	13.50	Fondant au chocolat avec glace vanille et crème	12
Crème mascarpone framboise	13.50	Mousse au chocolat blanc avec fruits de saison	14.50
Salade de fruits avec sorbet mangue, affinée au marasquin	13.50	Pudding au caramel salé	12.50
		Glace hibiscus avec ragoût de baies	11.50
		Mousse au citron affinée au limoncello	13.50
		Crema catalana	14.50



Menus plaisir 3 plats

Menu Aletschhorn

Mozzarella di buffala avec jambon cru, tomates,
Crème de basilic au vinaigre balsamique
* * *

72.50

Rosbif préparé à l'anglaise
(Swiss prime beef du filet de bœuf)
Bouquet de légumes d'été
Sauce béarnaise
Gratin de pommes de terre
* * *

Crème brûlée maison
affinée au marasquin

Menu Allalinhorn

Salade d'avocat, mangue et mozzarella
avec roquette, pignons et vinaigrette balsamique
* * *

74.50

Steak de veau grillé avec sauce à la crème et aux morilles
Risotto au champagne
Bouquet de légumes d'été
* * *

Mousse de leckerlis bâlois avec compote de mangue

Menu Dirrihorn

Salade de mâche avec lard et œuf
sur sauce française maison
* * *

71

Filet de porc Simmental rôti à la sauce à la crème au poivre
Pommes de terre parisiennes
Bouquet de légumes d'été
* * *

Crème mascarpone framboise

Menu - Dom

Tartare de gravlax avec bouquet de salade
assaisonnée d'une vinaigrette aux herbes
* * *

75.50

Steak de veau grillé avec croûte de pignons en jus aux herbes
Gratin de pommes de terre avec bolets
Bouquet de légumes d'été
* * *

Dessert banana split au séré

NOTRE RECOMMANDATION

Médaille grillé de veau et bœuf selon la «recette du chef»
Sauce béarnaise
Croquettes de pommes de terre ou pommes de terre soufflées
Bouquet de légumes d'été **60**

Menu Gonzen

Salade verte mêlée avec crevettes aux herbes grillées
à la sauce française maison
* * *

78.50

Médailles grillées de veau et de bœuf selon la «recette du chef»
Croquettes de pommes de terre ou pommes de terre soufflées
Bouquet de légumes d'été
* * *

Fondant au chocolat avec glace vanille et crème

Menu Gspaltenhorn

Salade verte aux pignons grillés
à la sauce française maison
* * *

70

Filets de perche avec chapelure d'amandes
Pommes persillées
Épinards à la crème
Sauce aux herbes
* * *

Salade de fruits avec sorbet à la mangue affinée au marasquin

Menu Gurten

Salade estivale aux croûtons
avec sauce française maison
* * *

65.50

Filet de saumon grillé
sur fine sauce hollandaise au citron
Riz aux légumes
* * *

Mousse au chocolat blanc avec fruits de saison

Menu Hogant

Salade estivale mêlée aux tomates cerises glacées
et rebibes de sbrinz
* * *

67.50

Émincé de veau «zurichoise»
Röstis au beurre
* * *

Mousse de Toblerone avec baies des bois fraîches

Menu Jakobshorn

Salade verte aux pignons
avec sauce française maison
* * *

62.50

Pâtes maison avec pistou de basilic maison
* * *
Salade de fruits avec sorbet à la mangue



Menus plaisir 3 plats

Menu Eiger

Potage à la crème de bolets avec croûtons aux herbes
* * * **73.50**

Rosbif rôti à l'anglaise
(Swiss prime beef du filet de bœuf)
Sauce béarnaise
Gratin de pommes de terre
Bouquet de légumes variés
* * *

Crème brûlée
parfumée au marasquin et chantilly

Menu Mönch

Bouillon de bœuf avec julienne de légumes
* * * **86.50**

Steak de veau grillé avec sauce à la crème aux morilles
Risotto au champagne
Bouquet de légumes d'été
* * *

Mousse de leckerlis bâlois avec compote de mangue

Menu Harder

Bouillon de bœuf avec julienne de légumes
* * * **70**

Entrecôte de bœuf d'Emmental
Sauce béarnaise
Pommes frites
Bouquet de légumes d'été
* * *

Tiramisù maison

Menu Jungfrau

Potage de mousse de poivrons au chorizo
* * * **69.50**

Filet de porc grillé du Simmental
Sauce à la crème au poivre
Pommes parisiennes
Bouquet de légumes d'été
* * *

Mousse au chocolat blanc avec fruits de saison

Menu Cervin

Velouté de carottes et de pommes
avec rosette de crème et croustillant aux noisettes
* * * **89**

Steak de veau grillé en croûte de pignons avec jus aux herbes
Gratin de pommes de terre aux bolets
Bouquet de légumes d'été
* * *

Mousse au chocolat blanc avec fruits de saison

Menu Schreckhorn

Velouté de tomates à la crème
* * * **77.50**

Truite grillée avec épinards à la crème
et pommes à la ciboulette
* * *

Mousse au Toblerone avec
ragoût de baies des bois fraîches

Menu Faulhorn

Bouillon de bœuf avec julienne de légumes
* * * **73.50**

Emincé de veau à la zurichoise
Röstis au beurre
* * *

Salade de fruits au marasquin et au sorbet mangue

Menu Bäderhorn

Potage mousse de poivrons rouges
avec brochette de volaille
* * * **86.50**

Médailles de veau et de bœuf grillés selon la «recette du chef»
Croquettes de pommes de terre ou pommes de terre soufflées
Bouquet de légumes d'été
* * *

Mousse au chocolat et griottes chaudes
et sorbet hibiscus

Menu Rothorn

Bouillon de légumes avec julienne de légumes
* * * **65**

Filet de saumon grillé
avec une fine sauce hollandaise et du citron
Riz aux légumes
* * *

Mousse de Toblerone aux baies des bois fraîches

Garnitures

Pommes frites, croquettes de pommes de terre,
röstis, gratin de pommes de terre,
riz au beurre, risotto au champagne
Menus plaisir 3 plats végétariens

NOTRE RECOMMANDATION

Entrecôte grillée de bœuf de l'Emmental
Sauce béarnaise
Gratin de pommes de terre
Bouquet de légumes d'été **55**



Menus plaisir 3 plats végétariens

Menu Moléson

Salade estivale mêlée aux tomates cerise glacées et rebibes de sbrinz * * *	53.50
Piccata de courgettes avec sauce tomate aux herbes Pâtes aux herbes Bouquet de légumes d'été * * *	
Mousse au citron	

Menu Monte Generoso

Salade verte avec croûtons à la sauce française maison * * *	51.50
Gnocchi de patates douces avec épinards à la crème et fine sauce blanche au parmesan * * *	
Salade de fruits frais avec sorbet mangue	

Menu Napf

Salade verte fraîche et variée aux tomates séchées avec rebibes de sbrinz et fleurs * * *	50
Pâtes maison avec pistou de basilic maison * * *	
Glace hibiscus avec ragoût de baies	

Menu Niesen

Velouté de tomates au basilic frais et rosette de crème fouettée * * *	56.50
Piccata de courgettes avec sauce tomate aux herbes Pâtes aux herbes Bouquet de légumes d'été * * *	
Crème brûlée maison parfumée au marasquin	

Menu Niederhorn

Potage aux carottes et gingembre avec croustillant * * *	53.50
Risotto aux cèpes avec un fin bouquet de légumes * * *	
Salade de fruits frais et sorbet à la mangue	

Menu Silberhorn

Kha Gai * * *	52.50
Curry thaï aux légumes et aux pousses de soja servi dans du riz basmati avec des graines de sésame * * *	
Mousse au chocolat blanc avec fruits de saison Menus plaisir végétans à 3 plats	

Menus plaisir 3 plats véganes

Menu Pilate

Salade de mâche aux pignons grillés avec vinaigrette végane * * *	51.50
Risotto au safran * * *	
Pudding au chia avec compote de framboises	

Menu Bernina

Soupe aux légumes claire avec garniture * * *	51
Poké Bowl avec riz basmati, oignons, avocat, edamame, concombres, tomates, carottes et falafels à la sauce cacahuète * * *	
Sorbet à l'hibiscus avec baies de saison	

Menu Morgenberghorn

Soupe aux légumes claire avec garniture * * *	51.50
Nuggets de chou-fleur végétans avec frites de patate douce et dip à l'ail * * *	
Mousse à la mangue garnie de baies	

Potages

Soupe aux légumes claire avec garniture	10.50
Bouillon de bœuf avec julienne de légumes	10.50
Velouté de tomates au basilic frais et rosette de crème	11.50
Potage aux pommes de terre et au brocoli	11.50

Potage aux patates douces et au brocoli	11.50
Potage aux patates douces et carottes	12.50
Tom Kha Gai	13.50
Velouté de courgettes et carottes	12.50
Velouté de champignons aux herbes fraîches	12
Velouté de carottes et de pommes avec rosette de crème	11.50
Velouté de champignons avec brochette de poulet	11.50
Minestrone	11.50
Velouté de maïs et coco	12.50
Potage au fromage et aux poireaux	11.50
Potage aux carottes et gingembre avec croustillant	12
Notre potage Harder en différentes variations (2 petits potages servis dans un verre – possible jusqu'à 30 personnes)	16.50

Tous les prix s'entendent en CHF et TVA de 8,1% incluse.



Entrées

Mozzarella di buffala avec jambon cru, Tomates, basilic et crème balsamique **17.50**

Salade d'été aux croûtons avec sauce maison **12.50**

Salade mêlée de saison avec brochettes de poulet grillées avec sauce française maison **19.50**

Salade verte fraîche et variée avec des tomates séchées, des rebibes de sbrinz et des fleurs **19.50**

Salade avocat-mangue-mozzarella avec roquette et pignons **18.50**

Salade d'été mêlée avec tomates cerises glacées et rebibes de sbrinz **13.50**

Salade verte aux pignons avec sauce française maison **13.50**

Salade mangue-avocat assaisonnée à une sauce française maison **14.50**

Salade d'été mêlée avec lamelles de saumon mariné avec une délicieuse sauce à l'aneth et à la moutarde et une vinaigrette maison **18.50**

Salade de mâche au lard et aux œufs avec vinaigrette maison **15.50**

Tartare de gravlax affiné avec un bouquet de salade dans une vinaigrette aux herbes **16**

Salade de couscous aux pois chiches Tomates-cerises, oignons et concombre **13.50**

Salade de roquette aux framboises fraîches avec mozzarella di buffala et vinaigre balsamique à la framboise **15.50**

Salade fraîche avocat, mangue et mozzarella avec pignons **15.50**

Melon jambon cru garni d'un bouquet de salade et de vinaigre balsamique **18.50**

Plats de viande

Émincé de veau à la zurichoise avec rôtis au beurre **42**

Rosbif rôti à l'anglaise (Swiss prime beef de filet de bœuf) Sauce béarnaise Bouquet de légumes d'été Gratin de pommes de terre **50.50**

Entrecôte de bœuf d'Emmental Sauce béarnaise Bouquet de légumes d'été Pommes frites **55.50**

Steak de veau grillé avec sauce à la crème aux morilles Bouquet de légumes d'été Risotto au champagne **55.50**

Filet de porc Simmental rôti Sauce à la crème au poivre Pommes de terre parisiennes Bouquet de légumes d'été **45.50**

Steak de veau grillé en croûte de pignons au jus aux herbes, bouquet de légumes d'été Gratin de pommes de terre aux cèpes **50.50**

Médallions de veau et de bœuf grillés selon la «recette du chef» Sauce béarnaise Bouquet de légumes d'été Croquettes de pommes de terre ou pommes de terre soufflées **58**

Entrecôte de bœuf grillée sauce Café de Paris maison Pommes de terre Duchesse Bouquet de légumes d'été **55**

Blanc de poulet farci au fromage blanc Risotto «Ticino» Bouquet de légumes d'été **40.50**

Filet de bœuf avec sauce béarnaise maison haricots verts enrobés de lard gratin de pommes de terre maison **52.50**

Plats au poisson

Filets de perches avec chapelure aux amandes Épinards à la crème et pommes persillées **45.50**

Filet de saumon grillé avec une fine sauce hollandaise au citron et du riz aux légumes **38.50**

Filet de truite avec sauce à la crème aux herbes Pommes de terre et légumes d'été **45.50**

Filet d'omble chevalier avec des légumes de saison cuits au four, servis avec du riz **45.50**

Brochettes de crevettes aux herbes et pappardelles sur une sauce aux cacahuètes **45.50**

Plats végétariens et végans

Risotto tessinois aux champignons et parmesan **35**

Piccata de courgettes avec sauce tomate aux herbes et pâtes aux herbes, bouquet de légumes d'été **35.50**

Risotto aux cèpes affiné au parmesan **35**

Tortellini avec roquette, gorgonzola et avocat **29.50**

Risotto au safran avec parmesan **35**

Gnocchi de patate douce avec épinards à la crème avec une sauce blanche, agrémentée de parmesan **30.50**

Tagliarini à la sauce au citron vert et aux épinards en branches et tomates en grappe **30.50**

Pommes de terre au four avec haricots blancs, maïs et crème fraîche végane **29.50**

Tous les prix s'entendent en CHF et TVA de 8,1% incluse.