

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 végétariens 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 végétariens 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.