

Restaurant Le Bivouac

Per iniziare

Insalata verde	6.50/8.50
Insalata mista	8.50/10.50
Assiette gourmande <i>Assiette tapas secondo l'umore dello chef (1-2 pers)</i>	29.50
Duo di melone e il suo sorbetto artigianale <i>Fette di melone, mozzarella, prosciutto dei Grigioni, Sorbetto artigianale al melone</i>	17.50
Gaspacho andalou coppa dei Grigioni <i>Gaspacho fait maison con verdure d'estate</i>	19.00
Carpaccio di manzo <i>Crema al tartufo nero, parmigiano, rucola, olio, servito con insalata mista</i>	29.00
Cannelloni al salmone gravlax <i>Salmone marinato, mousse di formaggio caprino, insalata, sorbetto artigianale limone-basilico</i>	27.00
Gamberetti "dynamites" <i>Gamberetti impanati, maionese casereccia Sriracha, avocado, insalata</i>	18.50

Le nostre insalate

Insalata "du Chalet" <i>Toma vaudoise impanata, lardo affumicato, cipolle sott'aceto, crositni, uovo poché, insalata, pomodori ciliegino</i>	27.00
Insalata César <i>Pollo impanato ai cereali, acciughe, parmigiano, crostini, uovo, pomodori ciliegino, insalata</i>	25.50
Poké boll del momento <i>Verdura di stagione</i>	23.50

Gentili clienti, se siete soggetti ad allergie,
Vi preghiamo di comunicarlo al personale di servizio.

Specialità locali

Fondue moitié moitié <i>50% Gruyère AOP, 50% vacherin Fribourgeois AOP</i>	25.00
Croûte au fromage <i>Prosciutto cotto, uovo, raclette d'alpeggio, pane tostato</i>	22.50
Croûte aux bolets <i>Salsa ai funghi, pane di campagna tostato</i>	27.00
Rösti tomme Vaudoise et lard fumé <i>Tomme Vaudoise AOP impanata e pancetta affumicata</i>	23.50
Rösti du Chalet <i>Prosciutto crudo di montagna, uovo, e formaggio d'alpeggio</i>	23.00
Rösti Vaudois <i>Salsiccia vaudoise, compôte di porri</i>	26.50
Assiette Vaudoise	14.00/26.00

D'Italia

Pizza Margherita <i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i>	18.00
Pizza Prosciutto <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	21.50
Pizza Relais Alpin <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, formaggio di capra, rucola</i>	25.00
Pizza du Chef <i>Pomodoro, burrata, pomodori ciliegino, pesto, tartufo nero, prosciutto crudo di montagna, rucola</i>	27.00
Pizza boisé <i>Base panna, cipolle, pollo, gruyère, peperoni</i>	23.50

Per continuare

Il nostro cordon bleu <i>Scaloppina di vitello, prosciutto di montagna, gruyère stagionata servita con patatine fritte e verdure di stagione</i>	38.00
Entrecôte di manzo <i>Entrecôte di manzo "dry aged", servita su letto di rucola, aceto balsamico, parmigiano, pomodori ciliegino, patatine fritte e insalata</i>	41.00
Entrecôte di cavallo <i>Salsa al pepe verde, patate al forno, verdure d'estate</i>	31.00
Wagyu Burger <i>Pain brioché al nero di seppia, cheddar stagionato, rucola, maionese al tarufo nero, pancetta affumicata, servito con patate fritte</i>	33.00
Rösti burger di straccetti di manzo <i>Straccetti di manzo marinati in salsa barbecue, pomodoro, insalata, cheddar, cipolla confit, servito con insalata mista</i>	28.00
La tartare du chalet <i>Servita con toast, insalata e patatine fritte</i>	31.00
Suprême di pollo "fermier" <i>Salsa ai funghi, tagliatelle fresche</i>	25.50
Filetto di trota salmonata <i>Risotto cremoso con chanterelles e riduzione di santoreggia</i>	26.00

Per i piccoli

Linguine enfant <i>(Bolognese / Carbonara / Salsa Pomodoro)</i>	17.00
Filetto di pesce impanato <i>Servito con patatine fritte e verdure</i>	14.00
Chicken Nuggets <i>Serviti con patatine fritte e verdure</i>	14.00
Cheeseburger enfant <i>Servito con patatine fritte e verdure</i>	16.00