

Restaurant Panorama

Hotel Eden

Nos Entrées

Appitizer - Unsere Vorspeisen

Soupe du jour au gré du marché <i>Soup of the day</i> <i>Tagessuppe</i>	11.00
Salade César au suprême de poulet et parmesan frais <i>Ceasar salad with grilled chicken breast and fresh parmesan</i> <i>Caesar Salat mit Hühnerbrüstchen und Parmesan-Käse</i>	18.00
Salade Eden au fromage de chèvre et lard croustillant <i>Eden salad with goat cheese and crispy bacon</i> <i>Eden Salat mit warmen Ziegekäse und Speck</i>	18.00
Carpaccio de saumon fumé au basilic <i>Carpaccio of smoked salmon with basil</i> <i>Lachs-Carpaccio mit Basilic</i>	21.00
Risotto au Chardonnay et à la truffe <i>Risotto with Chardonnay and truffles</i> <i>Risotto mit Chardonay und Trüffeln-Arom</i>	22.00

Nos suites
Main Courses – Unsere Hauptgänge

Suprême de poulet fermier alla parmigiana servi sur risotto <i>Farm raised chicken breast parmigiana on risotto</i> <i>Hühnerbrüstchen mit Parmesan-Käse und Risotto</i>	32.00
Ribeye steak sur ardoise, beurre maison Café de Paris <i>Stonegrilled Ribeye with Café de Paris butter</i> <i>Ribeye-Steak auf Steinplatte mit Café de Paris Hausbutter</i>	39.00
Filet mignon de porc rôti à la moutarde <i>Roasted pork filet mignon with mustard sauce</i> <i>Gebratenes Schweinsfilet mit Senfsauce</i>	35.00
Surf & Turf de filet de bœuf et Gambas à l'ail <i>Beef and shrimp Surf & Turf, garlic sauce</i> <i>Surf und Turf von Rindsfilet und Scampi mit Knoblauch</i>	55.00
Fondue Anzéroise au bœuf mariné <i>Anzéroise fondue with marinated beef</i> <i>Anzeroise-Fondüe mit marinierten Rinderfleisch</i>	49.00
Tartare de bœuf coupé au couteau <i>Traditional beef tartare</i> <i>Rinderfleisch-Tartar mit Messer geschnitten</i>	38.00
Pavé de saumon grillé au citron vert <i>Grilled fresh salmon with lime sauce</i> <i>Lachs vom Rost mit grünen mit Zitron</i>	36.00
Gambas à la créole <i>Creole style stirfry shrimp</i> <i>Garnelen nach Creole-Art</i>	36.00

Toutes nos suites sont servies avec une garniture du jour de
pommes de terre et légumes
All our main courses are served with daily fresh potatoes et vegetables
Alle unsere Hauptgänge sind mit Tagesgarnitur, Kartoffeln und Gemüse serviert.

La provenance de nos viandes est la suivante
Bœuf, veau et porc -Suisse
Volaille-Suisse/France
Our beef, veal & pork are from Switzerland
And our chickens from France or Switzerland
Unsere Fleische kommen aus
Rind, Kalb und Schwein – Schweiz
Geflügel – Schweiz und Frankreich

Les Desserts
Desserts –Unsere Nachtische

Lichette de fromage <i>Cheese plate</i> <i>Käseplatte</i>	10.00
Crème brûlée rhum-vanille <i>Vanilla & rhum crème brûlée</i> <i>Gebrannte Creme mit Vanilla & Rhum</i>	10.00
Gâteau au chocolat tiède et sorbet poire <i>Warm chocolate cake with pear sorbet</i> <i>Lauwarmer Schokolade-Kuchen und Birnensorbet</i>	12.00
Coupe glacée Antillaise <i>Caribbean ice cream coupe</i> <i>Eisbecher nach Carabian Art</i>	11.00
Parfait glacé à la cannelle <i>Parfait glacé cinnamon</i> <i>Eis-Parfait mit Zimt</i>	12.00
Tarte maison <i>Home made tart</i> <i>Hauskuchen</i>	9.00