

# Carte du soir „Restaurant 1928“

## Les soupes

<b>Bouillon de Tafelspitz</b> (L) légumes racine	€ 9
<b>Consommé</b> (A, C, G, L) Célestine	€ 8,50
<b>Velouté de tomates</b> (G, L, O)	€ 8,50

## Entrées

<b>Variation autour de la betterave rouge</b> (A, E, L, N) Feta / noix	€ 17
<b>Carpaccio de filet de bœuf</b> (A, G, M) champignon du hêtre / Grana Padano / Salsa Verde	€ 26
<b>Noix de Saint-Jacques</b> (D, A, E, O, N, R) duo de carottes / orange / coriandre	€ 26
<b>Tartare de saumon</b> (G, A, N) concombre / citron	€ 17
<b>Fromage de chèvre d'Ehrwald flambé</b> (A, C, G, O) pomme tyrolienne / nougatine aux noix	€ 17
<b>Buffet de salades et d'antipasti</b>	€ 8

## Plats principaux

<b>Épaule d'agneau braisée</b> (G, L, O) poireau / ail noir	€ 34
<b>Filet de bœuf bio du Gori Hof</b> (G, M, L, O) pommes de terre au romarin / choux de Bruxelles / truffe d'hiver	€ 49
<b>Escalope de veau Viennoise</b> (A, C, G) pommes de terre persillées ou pommes Frites	€ 32
<b>Goulache de veau à la crème</b> (A, C, G, O, L) spätzle au beurre	€ 29
<b>Flétan</b> (B, O, G) crustacés / chou pointu / pommes de terre vitelotte	€ 30
<b>Ombre chevalier de nos rivières</b> (A, D, G, L, O) légumes sautés / sauce au vin blanc	€ 27
<b>Nouilles sautées</b> (A, F, N, E) légumes asiatiques / sésame / Tofu	€ 20
<b>Ravioli tyrolien</b> (A, C, G, O) épinards en branche / tomate / Parmesan	€ 22

## Les desserts

<b>Crumble aux quetsches</b> (O, A, G, C) glace aux fèves de tonka	€ 16
<b>Glace vanille</b> (C, G) amandes caramélisées / sauce caramel	€ 8
<b>Sorbet &amp; glace</b> par boule (C, G) (différentes variétés)	€ 2
<b>Sélection de fromages au buffet</b>	€ 10

## *Les classiques du Singer*

(à partir de 2 personnes)

### **Châteaubriand** (C, G, L, O) € 52 p. P.

petites patates / légumes grillés

*Le chateaubriand est taillé dans le cœur du filet de bœuf. Servi pour deux personnes, il est parfait saignant ou tendrement rosé.  
Son nom fait référence à l'écrivain et homme politique François-René de Chateaubriand.*

### **Crêpe Suzette** (A, C, G, O) € 17 p. P.

Cérémonie sous vos yeux

*La légende : préparant des crêpes au Café de Paris à Monte Carlo pour le Prince de Galles, l'apprenti Henri Charpentier aurait mis le feu à la sauce avant d'y plonger les crêpes. Le Prince trouva cela délicieux et baptisa la création du prénom de celle qui partageait sa table : Suzette.  
L'histoire : la recette aurait été élaborée par Henri Escoffier.*

