



FLAMBÉ FUSION

R E S T A U R A N T

The background is a dark red color with intricate, light red line art. The art features a central face with closed, eyelash-like lines for eyes. Surrounding the face are various swirling, floral, and organic shapes, creating a complex and artistic pattern.

Menu

- Entrée
- Soupes
- Plats principaux
- Desserts

Menu

ENTRÉE

CHF

Cœur d'artichauts rôtis avec sauce verte	V GF	15
Carpaccio de champignons avec huile de truffe et réduction balsamique	V GF	15
Assiette à valaisanne : variété de viandes séchées locales et fromage d'alpage	GF	16
Buffet de salades de saison variées	V GF LF	14
Carpaccio de saumon fumé	GF	15
Tartare de bœuf	GF	16
Houmous avec pitta	V GF LF	14
Assiette de fromages	V GF	16



SOUPES

CHF

Soupe au vin	12
Crème de carottes	12
Crème de potiron	12
Soupe à l'oignon	12



Végétarien



Lactofree



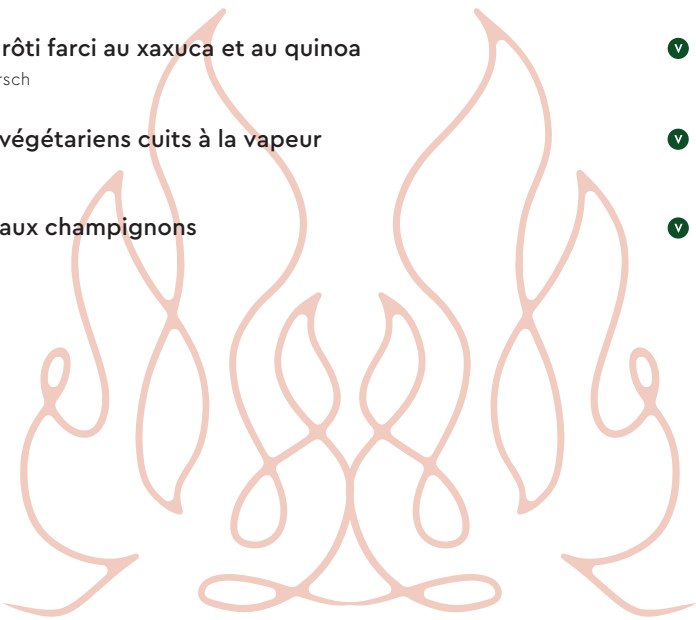
Gluten free

Wildi 467, 3925 Grächen, CH - Switzerland
+41 27 956 25 15 | info@graecherhof.ch

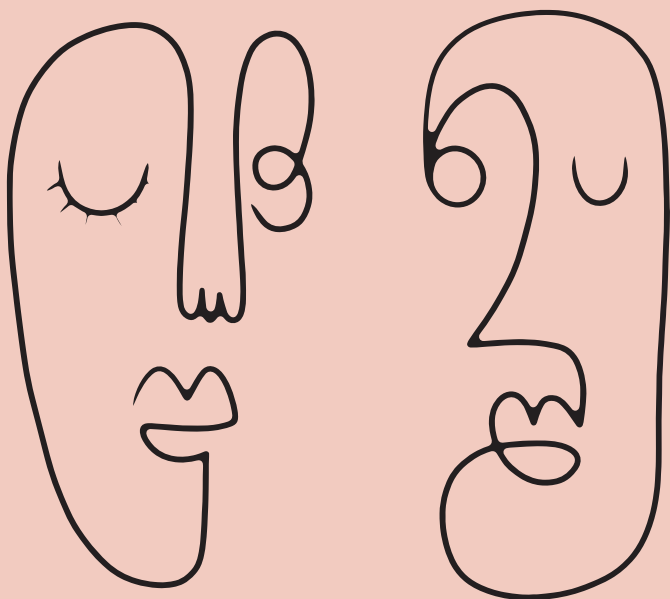
PLATS PRINCIPAUX

CHF

Tilapia avec sauce burre et légumes sautés Flambè: Vodka	GF	40
Crevettes flambées au riz Flambè: Absinth	GF	40
Poulet au cognac avec purée de pommes de terre Flambè: Cognac	GF	39
Médallions de filet de bœuf á l'ecossaise avec frites Flambè: Whisky	GF	45
Filete de bœuf a la rusa avec tagliatele Flambè: Vodka		45
Côtes de porc fumé avec sauce BBQ maison et country frites Flambè: Whisky	GF	40
Entrecôte avec sauce aux baies et polenta crémeuse Flambè: Ron	GF	40
Carré d'agneau (premium) au vin de porto avec purée Flambè: Ron	GF	45
	GF LF	
Omelette aux légumes et tomates rôties	V GF LF	36
Paprika rôti farci au xaxuca et au quinoa Flambè: Kirsch	V GF	37
Gyosas végétariens cuits à la vapeur	V LF	29
Risotto aux champignons	V GF	37



Desserts



CHF

Crème brûlée	6
Gâteau à la mangue	11
Rum Pannacotta	6
Flans Caramel	6
Torte glacée au Vacherin	12
Gâteau au chocolat et cerise	10
Crème glacée	
Commande de crème glacée menu du serveur	
Ajouter un shot de votre choix	4
Ajouter un café	3