

# GINGERBREAD HOUSE MENÚ

## *Starter to choose*

Arugula salad, sundried tomato, dried fruit vinaigrette, parmesan cheese

Onion soup au *gratin*

Our selection of local cured meats



## *Main course to choose*

*Traditional Swiss cheese "fondue" (minimum 2 persons)*

Le Gruyère AOP 40%, Vacherin Fribourgeois 30%, Emmentaler AOP 30%, artisan bread

Gnocchi, seasonal mushrooms, smoked stracciatella

Reblochon Traditional *tartiflette*, smoked bacon

Grilled salmon, dill cream, apples, rocket

Grilled beef burger, Raclette cheese, mushroom mayonnaise, gherkins

## *Desserts to choose*

*Swiss chocolate fondue (minimum 2 persons)*

with brioche, seasonal fruit, homemade marshmallows

Gingerbread roof: Itakuja milk chocolate mousse, almond sponge cake, spice touch

Tart tatin: caramelized apples, puff pastry, whipped cream, rosemary



*Spanish rustic bread, smoked butter*

*Mineral water, coffee, tea, or herbal infusion*

*Cava, white or red wine, our sommelier's selection*

*All our cheeses are made with raw cow's milk, not pasteurized.*



# GINGERBREAD HOUSE MENU

## *Entrée à choisir*

Salade de roquette, tomates séchées, vinaigrette aux fruits secs, parmesan

Soupe à l'oignon gratinée

Notre sélection de charcuteries locales



## *Plat à choisir*

*Fondue traditionnelle aux fromages suisses* (minimum 2 personnes)

Le Gruyère AOP 40%, Vacherin Fribourgeois 30%, Emmentaler AOP 30%, pain artisanal

Gnocchi, champignons de saison, straciatella fumée

*Tartiflette* traditionnelle de Reblochon français, lard fumé, lait cru de vache

Saumon grillé, crème à l'aneth, pomme, roquette

*Burger* de viande de bœuf grillée, fromage Raclette, mayonnaise aux champignons, cornichons de vache

## *Dessert à choisir*

*Fondue au chocolat suisse* (minimum 2 personnes)

avec du pain aux croissants, fruits de saison, marshmallow maison

Ginger- pain d'épices: mousse au chocolat au lait Itakuja, génoise aux amandes, touche d'épices

Tarte tatin: Pommes caramélisées, pâte feuilletée, crème fouettée, romarin



*Service de pain de campagne à la coupe, beurre fumé*

*Eau minérale, café, thé et infusions*

*Cava, vin blanc ou rouge, sélection de notre sommelier*

*Tous nos fromages sont fabriqués au lait cru de vache, non pasteurisé.*

