

# ELISA

BISTRO & TERRASSE

---

## TOUR DU DOMAINE

---

<b>À PARTIR DE 2 PERSONNES, À PARTAGER</b> <sup>V+</sup>	<b>P.P.</b>
Un tour d'horizon de la diversité de notre domaine Giessbach et des produits de nos fournisseurs les plus proches. Trois à quatre plats, servis en trois temps, à partager et se régaler.	<b>79</b>

---

## LA CUISINE D'ELISA

---

<b>BOL DE SALADE GIESSBACH À PARTAGER</b> <sup>GV+</sup>	<b>P.P.</b>	<b>11</b>
Salade • <u>fines herbes du jardin</u> • graines • vinaigrette au <u>radis</u> & au <u>kombucha</u>		
<b>SOUPE DU JOUR</b> <sup>GV+</sup>		<b>12</b>
<b>TERRINE DE LÉGUMES</b> <sup>GV+</sup>		<b>19</b>
<u>Légumes</u> • <u>livèche</u> • mayonnaise		
<b>MOSAÏQUE DE TRUITE SAUMONÉE DE RUBIGEN</b> <sup>G</sup>		<b>24</b>
<u>Chou</u> • crème fraîche de Meiringen		
<b>PANAIS BRAISÉ</b> <sup>GV+</sup>		<b>31</b>
Galette de pommes de terre • <u>chou frisé</u> • jus végétarien		
<b>AGNOLOTTI GIESSBACH</b> <sup>V</sup>		<b>32</b>
<u>Courge patisson</u> • noix • <u>chili</u>		
<b>POISSON DU JOUR</b> <sup>G</sup>		<b>39</b>
Risotto tessinois • <u>chou rouge</u> • <u>courge</u> • fromage frais de Meiringen		
<b>RAGOÛT DE VEAU DE L'ÖBERLAND BERNOIS</b> <sup>G</sup>		<b>38</b>
Polenta de maïs «ribel» • champignons de Kerns • <u>oignon nouveau</u>		
<b>BURGER D'ELISA</b>		<b>32</b>
Bœuf • <u>salade</u> • mayonnaise aux <u>fines herbes</u> • relish de concombre • quartiers de pommes de terre Giessbach		

---

## LES DOUCEURS & FROMAGE

---

<b>CRUMBLE DE PRUNE</b> <sup>V</sup>		<b>15</b>
Compote • glace à <u>l'agastache</u>		
<b>TARTE AU CHOCOLAT</b> <sup>V</sup>		<b>16</b>
Glace au yaourt de Giessbach • <u>sauge</u> à l'ananas		
<b>FLAN CAMEL</b> <sup>GV</sup>		<b>14</b>
<u>Lavande</u> • poire		
<b>MEICHEGO DE MEIRINGEN</b> <sup>GV</sup>		<b>16</b>
Prunier-cerise de Montreux		