

ELISA

BISTRO & TERRASSE

ENTRÉES

BOL DE SALADE GIESSBACH ^{V+}	11/17
Légumes du jardin • cresson • graines • vinaigrette au kombucha	
SOUPE DU JOUR ^{V+}	12
FROMAGE FRAIS TIÈDE DE MEIRINGEN ^V	19
Miel de pissenlit • légumes marinés • sarrasin	
ESCABECHE DE FÉRA DU LAC DE BRIENZ	23
Vinaigre de kombucha • ail des ours Giessbach	

PLATS PRINCIPAUX

ASSIETTE FRAICHEUR D'ELISA ^{V+}	34
Légumes de saison cuits & marinés • dip à la ciboulette	
AGNOLOTTI GIESSBACH ^V	32
Champignons de Kerns • ail des ours	
QUICHE AU FROMAGE D'ALPAGE D'ABEGGLEN ^V	29
Légumes marinés	
GALETTES DE VIANDE HACHÉE	31
Veau de Giessbach • purée de pommes de terre • légumes	
ENTRECÔTE	42
Boeuf local • maïs «Ribell» • chou-rave • livèche du jardin	
FILETS DE PERCHE DE RINGGENBERG	44
Praliné d'épeautre aux herbes • chou pointu	

DESSERT

PUDDING ELISA AU CHOCOLAT	15
Sorbet à la mélisse	
TARTE À LA RHUBARBE	14
Glace au miel de Giessbach	
FLAMMERI À LA SEMOULE	15
Pruneaux «Louvelli»	

Du domaine de Giessbach • V - Végétarien • V+ - Végétarien / Végétalien possible

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA de 8,1% incluse.

Sur demande, nos collaborateurs vous informent volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Nous utilisons exclusivement de la viande, de la volaille et du poisson suisses.