



Bon appétit!
Grund und suet!

Alpine TRADITION

La planchette du Lac Retaud
Spécialités de porc d'alpage, jambon cru,
Lard, viande séchée et fromage à rebibes

Lac Retaud Plattli

Mostbröckli, Hobelchäs, Späck, und Saanensenf

120 grammes/120 Gramm 28.-

Fondue au fromage « moitié - moitié »
Chäsfondue „halb - halb“ min 2 pers.

prix/par pers. 28.-

Notre Fondue est servie avec pain et
pommes de terre

Fondue serviert mit Brot und Kartoffeln

Croûte au fromage classique
ChÄsschnittÄ

20.-

Croûte au fromage avec jambon
et oeuf au plat

ChÄsschnittÄ mit Schinken und Spiegelei

26.-

Voyage du fromage
Les Ormonts et Le Pays d'Enhaut

Chäsreise durch das Ormont

und das Pay d'Enhaut

18.-

Potage d'orge des Grisons

GerstÄsuppÄ mit Mostbröckli und Rüepli

10.-



HÔTEL - RESTAURANT DU LAC RETAUD

ROUTE DE LAC RETAUD 4 - 1865 LES DIABLERETS

TÉL.: +41 (0)24/492 13 68

CONTACT@LACRETAUD.CH

TVA 8% incluse / inkl. MwSt.

IN KOOPERATION MIT L'AUBERGE D'HERMANCE



Alpine AUTHENTISCH

Salade verte
avec herbes, vinaigrette et graines de Tournesol
Grüner Salat mit Wildkräutern, Hausvinaigrette und
Sonnenblumenkerne 10.-

Salade méele
avec concombre, endives et carottes
Gemischter Salat
mit GuggumÄrÄ, Endivien und Rüeblü 13.-

**Soupe de pommes de terre avec chips de
topinambours et pain au vinaigre**
HÄrdöpfelsuppe mit Topinambur-Chips und
Essigbrot 12.-

« Schübling » avec pommes frites
„Schübling“ mit Pommes frites 16.-

Alpine INTERNATIONAL

**Aubergines façon « parmigiana » tomates frites,
stracciatella di burrata et basilic**
Gratinierte Aubergine mit Tomaten
Basilikum und „Stracciatelle di Burrata“ 25.-

**Ognion cuit au four avec fondue de Taleggio de
Gstaad, lardons, oeuf poché et truffes noires**
Karamelisierte Ofenzwiebeln mit Fondü von „Gstaader
Taleggio“ pochiertes Ei, Speckwürfel
und SchwarzerTrüffel 38.-

HÔTEL - RESTAURANT DU LAC RETAUD

ROUTE DE LAC RETAUD 4 - 1865 LES DIABLERETS

TÉL.: +41 (0)24/492 13 68

CONTACT@LACRETAUD.CH

TVA 8% incluse / inkl. MwSt.

IN KOOPERATION MIT L'AUBERGE D'HERMANCE



- Bouillon d'artichauts et menthe**
Au „Passatelli“ et ris de veau
Artischocken Suppe und Minze
mit „Passatelli“ und Kalbsbries 26.-
- « Fagottini » farcie de polenta et gorgonzola,**
„Espuma“ de mortadelle et pistaches
„Fagottini“ gefüllt mit Polenta, Gorgonzola,
Mortadella und Pistazien „Espuma“ 28.-
- « Cannelloni » de betterave farci au fromage**
de chèvre, poireaux et pommes de terre avec
émulsion de persil
„Cannelloni“ gefüllt mit Rüben, Ziegenchäs,
Lauch und Kartoffeln, Petersilien emulsion 28.-
- „Trilogie“ de cuisses de poulet fermier, fromage**
gratiné et galette de pommes de terre
„Trilogie“ vom Pouletschenket schmelzkäse
und Gröstete Kartoffelspäne 28.-
- Queue de veau à la milanaise**
Mousse de risotto au safran et os à moëlle
Kalbsschwanz nach Mailänderart Rissottoschaum
mit Safran und Knochenmark 34.-
- Joue de boeuf cuits a basse température avec**
sauce au genévrier, purée de céleri
RINDSbackertl gegart bei niedriger Temperatur mit
Wacholder sauce, purée von Wurzelselleri 38.-



Tarte du jour
 Huusgemachtr Kuchen frisch aus dem OfÄ 8.-

Meringues au four à bois, soupe tiède de fruits rouges avec crème double de « Schönried »
 Meringues aus dem HolzofÄ mit Doppelrahm und lauwarmen Wildberensuppe 15.-

Crumble aux pommes à la canelle et raisins
 LauwarmÄ Apfelcrumble mit Zimt und eingelegten Rosinen (im Glas serviert) 12.-

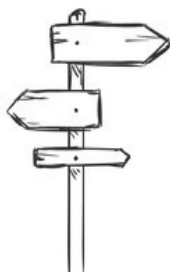
Le Delice aux trois chocolats du Chef
 Dreierlei Schokoladen Magie 16.-

Crème cuite au Caramel, chataigne au Rhum et thym avec julienne de carotte frits
 Gebrannte Creme, Marroni mit Rhum und Thymian, fritierte Karottenspäne 14.-



Origine de nos viandes et volailles:

Boeuf: Suisse
 Veau: Suisse
 Porc: Suisse
 Volailles: Suisse



Ursprung vom Fleisch und Geflügel:

Rind: Schweiz
 Kalb: Schweiz
 Schwein: Schweiz
 Geflügel: Schweiz



HÔTEL - RESTAURANT DU LAC RETAUD

ROUTE DE LAC RETAUD 4 - 1865 LES DIABLERETS

TÉL.: +41 (0)24/492 13 68

CONTACT@LACRETAUD.CH

TVA 8% incluse / inkl. MwSt.

IN KOOPERATION MIT L'AUBERGE D'HERMANCE