

Bienvenue

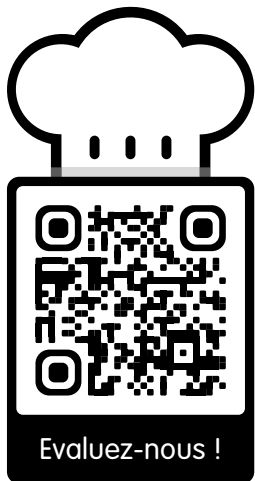
Bistro Vista Sol

Cuisine ouverte:

Octobre–avril : 11h15–17h30

Mai–septembre : 11h15–20h30

Sous réserve de modifications selon la météo



Nom de réseau: **Parkresort-Gast**
Mot de passe: **prr_4310**

Pour les petites faims

Birchermuesli aux fruits	8.50
Tarte aux fruits maison	5.20
Crème chantilly	1.50
Canapés	
aux asperges, à l'œuf, au pain de viande, au salami, aux asperges et œuf	5.50
au thon, au céleri	6.50
au saumon fumé	7.00

Vous trouverez des petites gourmandises à grignoter dans notre vitrine ou n'hésitez pas à demander à notre personnel de service (selon la disponibilité, nous proposons des « Silserli », des ramequins au fromage ou des tartes salées).

Soupes

Potage à l'orge des Grisons et lard	8.50
Crème de tomate	9.50
Soupe du jour (selon la saison et la disponibilité)	8.50

Salades

Servi avec notre délicieuse vinaigrette maison et une sélection d'ingrédients frais et de saison.

Salade verte	7.50
Salade mêlée	10.50
Salade de saucisse	simple 16.50 garnie 21.50
Salade de saucisse et fromage (Emmentaler)	simple 16.50 garnie 21.50

Fraîchement sorti du four

Lundi à jeudi jusqu'à 16h00, vendredi à dimanche jusqu'à 18h00


Pizza Margherita	14.50
Pizza Diavola avec salami piquante	16.50
Pizza Speziale avec jambon cuit, salami et champignons	16.50
Tarte flambée aux lardons et oignons	16.50
Tarte flambée aux légumes	16.50

Assiette «fitness»

Salades variées avec sauce maison, au choix: viande, poisson ou option végétarienne:

Blanc de poulet grillé, mousse aux fines herbes	23.50
Chicken nuggets (8 pièces)	21.50
Beignets de sandre et d'une sauce tartare maison	23.50
Falafel	21.50

Plats chaud

Burger de poulet et sauce tartare maison	16.50
Burger de bœuf Suisse Angus à la sauce maison	18.50
Burger végétarien avec camembert pané et chutney au pruneau	16.50
Spaghetti «Morano»  à l'ail, huile d'olive, piment, tomates cerises, pesto et escalope panée en lanières	25.50

Accompagnements au choix

Salade verte	4.50
Salade mêlée	7.00
Portion de frites	7.50
Ketchup, mayonnaise	0.50
Sauces maison (curry, tartare)	1.50

Menu enfant (jusq' à 12 ans, incl. verre de sirop)

Spaghetti à la sauce tomate	9.00
4 Chicken nuggets et pommes frites	11.00

Boissons au verre

	20 cl	30 cl	50 cl	100 cl
Arkina (non gazéifiée)	2.90	3.80	5.50	9.00
Rhazünser (gazéifiée)	2.90	3.80	5.50	9.00
Ice-Tea	3.30	4.20	6.00	
Ramseier Schorle de pomme	3.30	4.20	6.00	
Citro	3.30	4.20	6.00	
Eau du robinet	2.00	2.50	3.50	

Nous vous prions de comprendre que pour un verre d'eau du robinet, nous facturons le service ainsi fourni.

Boissons en bouteille

Pepsi Cola Pepsi Zero			33 cl	4.80
Rivella blau Rivella rot			33 cl	4.80
Sinalco			30 cl	4.80
Alpinesse Tonic Water Bitter Lemon			20 cl	4.80
Focuswater (saveurs variées)			50 cl	6.50

Jus de fruits

Ramseier Süssmost			33 cl	4.80
Ramseier Suure Moscht (sans alcool)			49 cl	5.50
Ramseier Suure Moscht (alcoolisé)			49 cl	5.50
Smoothies variés fruits et légumes (carte séparée)			30 cl	8.50

Café & Co.

Nos variations de café sont également disponibles sans caféine et/ou avec du lait végétal.

Espresso Café				4.50
Double Espresso				7.00
Café au lait ou Cappuccino				5.00
Frozen Latte Latte Macchiato				6.00
Lait froid			20 cl	2.90
Chocolat froid (Caotina ou Ovomaltine)			30 cl	5.00
Chocolat chaud (Caotina ou Ovomaltine)			20 cl	4.50
Thé (Swiss Alpine Herbs, divers arômes)			20 cl	4.50


Bière pression	20 cl	30 cl	50 cl
Feldschlösschen Helvetic Panaché (avec Citro)	3.80	4.90	6.50
Feldschlösschen Bière de saison	3.80	4.90	6.50

Bière bouteilles

Schneider Weisse	50 cl	7.00
Feldschlösschen sans alcool	33 cl	4.90
Feldschlösschen Weizenfrisch sans alcool	33 cl	4.90

Vin en verre et en pichet


Blanc

Féchy - Chasselas 	5.20	24.00
Pinot Grigio - Grauburgunder 	5.20	24.00

Rosé

Oeil de Perdrix - Pinot Noir 	5.20	24.00
--	------	-------

Rouge

Primitivo Salento - Primitivo 	5.20	24.00
--	------	-------

Apéritifs et spiritueux

Prosecco	10 cl	8.00
Arione Spritz avec ou sans alcool	20 cl	10.50
Dolce Vita Sirop de fruit de la passion, prosecco et eau minérale	20 cl	10.50
Vin blanc spritzé doux ou acid	20 cl	5.90

Campari	23 %	4 cl	7.50
Cynar	16 %	4 cl	7.50
Martini bianco ou rosso	15 %	4 cl	7.50
Kirsch	40 %	2 cl	6.50
Williamine Morand	43 %	2 cl	6.50
Grappa	38 %	2 cl	6.50
Baileys	17 %	4 cl	7.50
Gin, Rum oder Vodka	40 %	4 cl	8.00

Déclaration d'origine

Boeuf	Suisse
Veau	Suisse
Porc	Suisse
Blancs de poulet	Suisse
Chicken Nuggets	Suisse
Agneau	Australie Nouvelle-Zélande
Canard	France
Cerf	UE Nouvelle-Zélande
Faisan	UE Nouvelle-Zélande

Sandre	Ukraine Allemagne
Saumon	Norvège Écosse
Thon	Philippines
Crevettes	Vietnam Thaïlande*

*Peut avoir été produit à l'aide d'hormones et/ou d'antibiotiques ou d'autres stimulateurs de croissance antimicrobiens.

Dans les menus du jour, les déclarations sont indiquées séparément.



Nos offres de pain et de viande au buffet, dans les vitrines et lors des repas se composent principalement de produits suisses et de productions suisses.

Pain blanc et complet, toasts, ramequins au fromage, grandes miches et petits pains variés	Suisse	Ackle Boulangerie, Rheinfelden
Croissants variés, viennoiseries sucrées, sandwiches et pains bretzels	Suisse	Romer's Boulangerie maison, Benken
Muffins, donuts, gâteaux	Suisse Allemagne	Deliciel, Suisse Kern & Sammet, Suisse Margo, Allemagne

Notre viande provient des boucheries Tschannen (Magden, Suisse) et Mérat (Bern, Suisse)



Pour plus d'informations, n'hésitez pas à vous adresser à notre personnel de service !