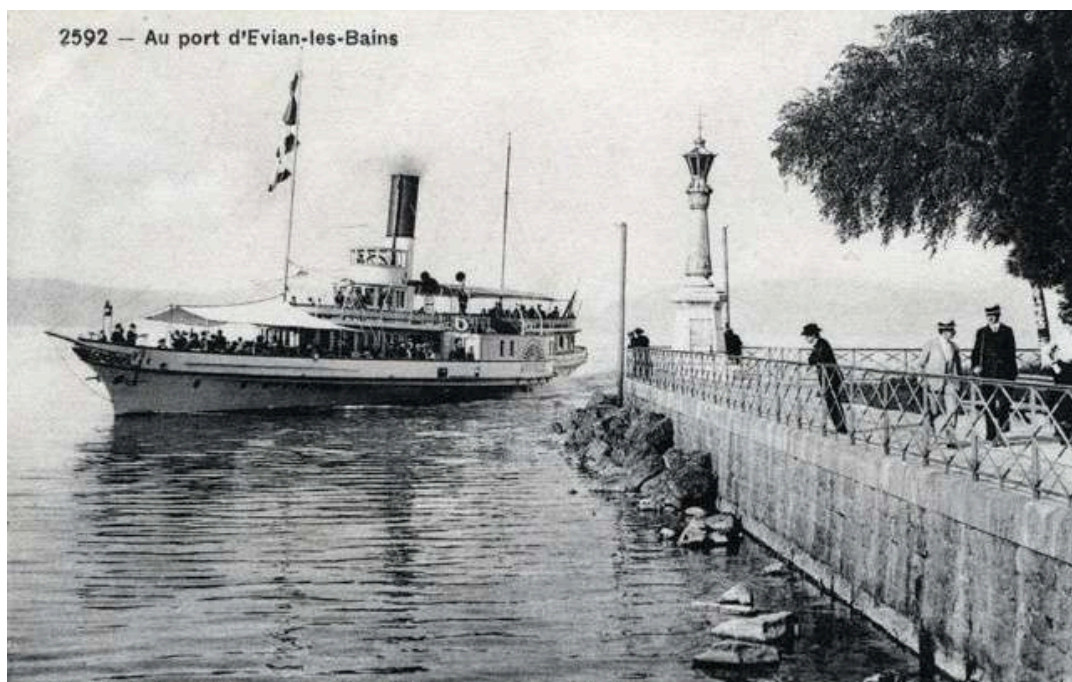


# " Montreux " 1904

## Fine Fourchette: Das Streben nach Exzellenz

*Mit mehr als zehn Jahren Erfahrung im Catering und in der Organisation von Events hat Fine Fourchette ein beispielhaftes Know-how erworben, das sie mit ihren Kunden teilen möchte.*

*Um den Erwartungen einer anspruchsvollen Kundschaft gerecht zu werden, erneuert sie ständig ihr Know-how und folgt den aktuellen Trends im Gastronomie- und Eventbereich.*



## Unsere Preise

### "Grand-Lac" Angebot

Kaltes Vorspeisenbuffet - Warmes Gericht  
Käseplatte - Dessertbuffet

**Chf 88.- Erwachsene / Chf 45.- Kinder 6-12 Jahre**

### "Haut-Lac" Angebot

Kaltes Vorspeisenbuffet  
Käseplatte - Dessertbuffet

**Chf 72.- Erwachsene / Chf 38.- Kinder 6-12 Jahre**

*Kinder unter 6 Jahren sind kostenlos*

*Alle unsere Gerichte sind "hausgemacht".  
und vorzugsweise mit regionalen Produkten*





*Das Angebot des Buffets ist informativ und kann sich  
je nach saisonaler Verfügbarkeit ändern*

### *Kaltes Vorspeisenbuffet*

*Marinierter Bündner Lachs  
Tartine von Papet vaudois revisité und saucisson vaudois.  
Landhaus-Terrine  
Forellenterrine mit knackigem Gemüse  
Forelle aus Eviannaz nach Bellevue Art  
Saibling, Petersilienwurzelpüree und säuerlicher Sauce  
Geflügel - Ballatine und Gänseleber  
Tartine mit Rinds-Tartar und frischen Kräutern  
Verschiedene Salate (vegetarische Auswahl erhältlich)  
Burrata, Gemüsetartar und Sauce vierge  
Radieschen in jadhaltiger Erde  
Verschiedene kleine Ballans und andere saisonale Überraschungen ...*

### *Warmes Gericht*

*Kalbsmignon mit Marchelsauce  
Saison-Gemüse  
Mousseline mit Kräuteraufguss*

*oder*

*Pochierter Saibling  
Sauce vierge  
Krusprige Palenta mit Oliven  
Saison - Gemüse*

### *Käseplatte*

*Käse von hier und anderswo und Beilagen*

### *Dessertbuffet*

*Tiramisu  
Weiße Ganache mit Eisenkraut angereichert  
Erdbeeren und Pistazien-Financier  
Mille-feuille mit Schokolade und Karamell  
Birnen-tarte mit Mandeln  
Limonenkekuchen Kalamansi  
Kuchen mit Saisonfrüchten*



## *Cocktails*

***Aperol Spritz - CHF 12.00***

*Aperol, Mineral Wasser, Prosecco*

***Cocktail Fine Fourchette - CHF 13.00***

*Prosecco, Himbeerlikör*

***Moskow Mule - CHF 14.00***

*Vodka, Organics Ginger Beer, Limette*

***Hugo - CHF 14.00***

*Holunderblütensirup, Mineral Wasser*

*Prosecco, Limette, Pfefferminze*

***Gin Tonic - CHF 14.00***

*Gin, Organics Tonic Water, Limette*

*Unsere Preise sind in Schweizer Franken - Tva 8.1%*





# Weinkarte

## Weissweine

10 cl

75 cl

### Schweiz

Maurice Gay 1883, Petite Arvine, Valais AOC

8.50

58.00

Tobannisberg "Mi-doux", Valais AOC

8.00

52.00

Aigle les Murailles, Chablais AOC

8.00

52.00

L'Arbalète, Dézaley Grand Cru AOC

10.00

62.00

### Frankreich

Chablis AOC, Henri de Villamont

60.00

## Roséwein

### Schweiz

Henri 1908, Vaud AOC

6.00

42.00

## Rotweine

### Schweiz

Maurice Gay 1883, Humagne Rouge, Valais AOC

6.50

49.00

Murailles Rouge, Chablais AOC

8.00

52.00

Prestige Malbec/Cabernet Franc barrique, Lavaux AOC

12.00

82.00

## Champagne & Prosecco

### Italie

Prosecco HENRI D.O.C. Weiss extra trocken

8.00

44.00

### Frankreich

Champagne Duval-Leroy, Brut Réserve

15.00

99.00

## Bières

30 cl/33 cl

50 cl

Boxer um Fass

5.50

8.00

Boxer hell/weiss

6.50

Alkoholfreies Bier

5.50



# Getränke Karte

## Mineral Wasser und Sodawasser

<i>Flehnies grün/blau</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Piwella rot</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Coca cola / Léna</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Red Bull Energy Drinks, Red Bull Sugarfree</i>	<i>25 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Fanta</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Sprite</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Organics Tonic Wasser, Organics Ginger Beer,</i>	<i>25 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Organics Bitter Lemon</i>		
<i>Eistee Pfirsich/Litane</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>San bitter</i>	<i>10 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Nektar Iris (Aprikose, Apfel, Tomate)</i>	<i>25 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Apfelsaft, Ramseier</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.00</i>

## Aperitifs und Digestifs

<i>Weisswein-Kir</i>	<i>10 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Ricard</i>	<i>2 cl/4 cl</i>	<i>4.50/7.50</i>
<i>Martini weiss / rot</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Williamine, abricotine, kirsh Morand 43%</i>	<i>2 cl</i>	<i>12.00</i>
<i>Cognac Demy Martin 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>12.00</i>
<i>Calvados Morin 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>12.00</i>
<i>Grappa Fior di Vite 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Limancella 25%</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Amaretto Disaranna 28%</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Gin Hendricks 41.4%</i>	<i>4 cl</i>	<i>15.00</i>
<i>Rhum Havana Club, 7 ans 40%</i>	<i>4 cl</i>	<i>15.00</i>
<i>Whisky Ballantines 40%</i>	<i>4 cl</i>	<i>15.00</i>
<i>Vodka Absolut 40%</i>	<i>4 cl</i>	<i>15.00</i>

## Heissegetränke

<i>Kaffee/kaffeinfrei/Tee</i>		
<i>Doppelter Espresso</i>		<i>4.50</i>
<i>Espresso</i>		<i>7.00</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>4.50</i>
<i>Renversé</i>		<i>5.50</i>
<i>Heisse Schokolade</i>		<i>5.50</i>
<i>Heisse Schokolade/Kaffee mit Schlagrahm</i>		<i>5.50</i>
<i>Glas Schweizer Milch</i>		<i>6.50</i>
		<i>3.00</i>

*Unsere Preise sind in Schweizer Franken - Tax 8.1%*





# GROUPEVENTS

DÉCOUVRIR, BOUGER & DÉGUSTER

*Entdecken Sie unsere andere Einrichtungen:*

**MOB**  
RESTAURANT DES  
ROCHERS-DE-NAYE

**LE 209**  
RESTAURANT • HÉBERGEMENT • SÉMINAIRE

**MOB**  
CAFÉ  
LE QUAI 10

**LE 1809**

**MOB**  
RESTAURANT  
LES PLÉIADES

**Fine**  
*Fourchette*  
Votre Traiteur



**BADOUX  
THÈQUE**

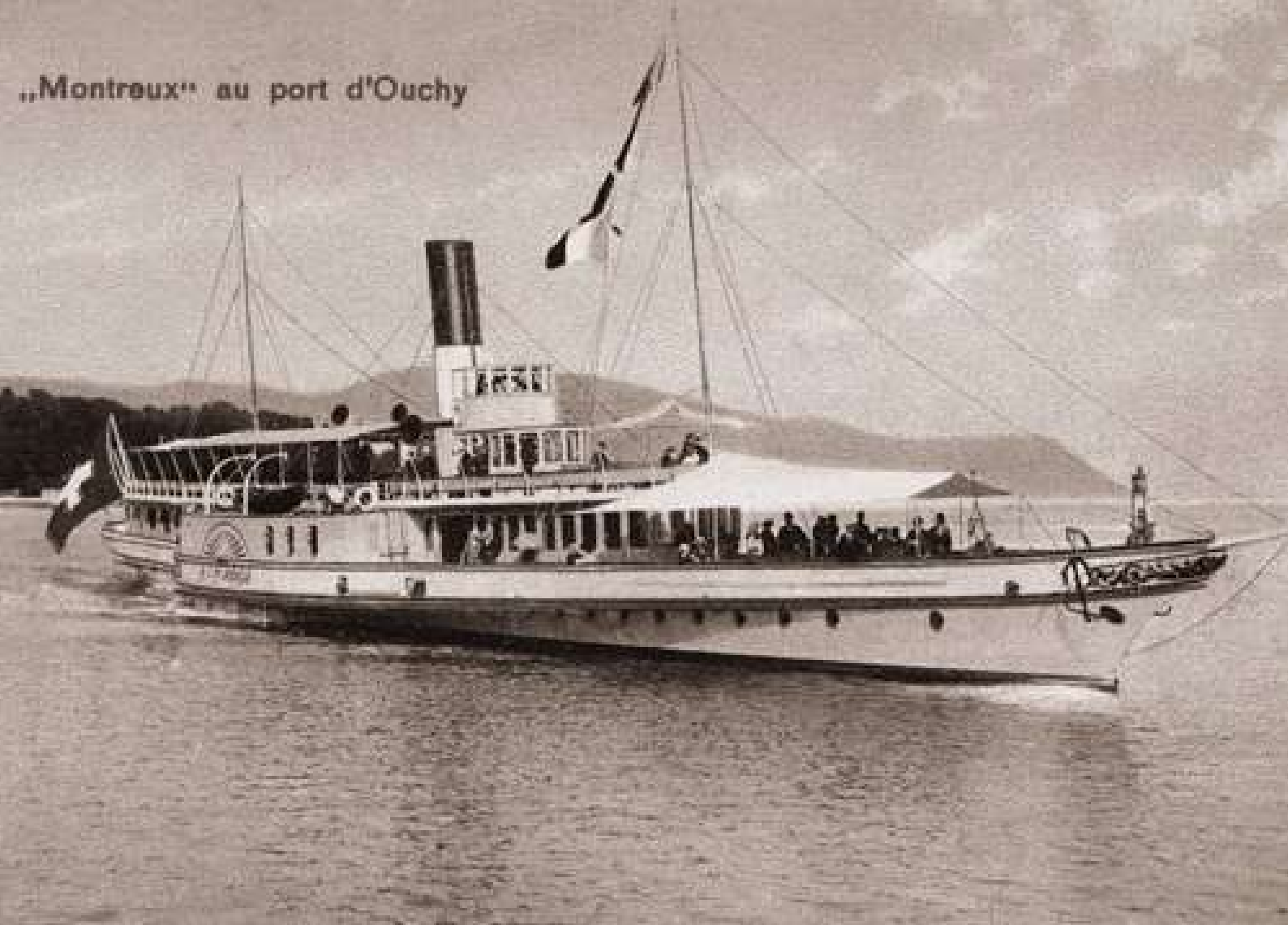
Folgen Sie uns und teilen Sie Ihre unvergesslichen Momente mit uns!



[finefourchette.au.fil.de.leau](http://finefourchette.au.fil.de.leau)  
Fine Fourchette - Au fil de l'eau



„Montreux“ au port d'Ouchy



*Guten Appetit  
und  
schöne Kreuzfahrt!*