

Nous vous souhaitons la bienvenue la plus chaleureuse dans notre Singer Sporthotel & SPA et nous vous invitons à un captivant voyage à l'empire de nos délices culinaires.

Laissez-nous vous chouchouter avec un de nos 2 menus gourmets
« *Joie de vivre* » et « *Relais & Châteaux* »
ou choisissez individuellement vos plats favoris.
Notre équipe de service se fera un grand plaisir de vous assister !

« **Bon appétit** »

Votre Famille Singer et



Chef de cuisine
Thomas Kunath



Maître d'hôtel
Daniel Maier

ainsi que tous nos collaborateurs



Nous vous conseillons comme apéritif

Sherry Tio Pepe ou Dry Sack medium	3,80
Singer Speciale – Notre cocktail de la maison	7,00
Un verre de Champagne Lanson Brut	11,90
Un verre de Champagne Taittinger Rosé	14,90



Nos spécialités à partir de 2 personnes (environ 25 mn. d'attente)

Châteaubriand <i>le cœur de filet, rôti en entier</i> avec sauce Béarnaise, variation de pommes de terre et bouquet de légumes	p. p.	26,00
Plateau de poissons « Hôtel Singer » médaillon de lotte sauté, loup de mer et coquilles St. Jacques grillés sur sauce d'écrevisses avec risotto aux tomates et taglioline et légumes d'hiver	p. p.	26,00
et LE dessert Autrichien : Noques Salzbourgeoise dans sa sauce au caramel	p. p.	9,00

Menu
« Joie de vivre »
4 plats € 50,00

Variation autour du foie gras d'oie hongrois	19,50
<i>ou</i>	
Ecrevisses de rivière glacées et en terrine	16,00
avec saumon mariné Maison	
✎ ✨ ✎	
Crème de marrons et soupette de mâche	5,50
couronne d'oignons frits	
<i>ou</i>	
Bouillabaisse et moules Bouchot-Safran-Shot	5,50
✎ ✨ ✎	
Duo de biche des forêts alentour	25,00
dos de biche et ragoût accompagné d'une mousseline de racines et choux rouge	
<i>ou</i>	
Le meilleur de Veau	25,00
Médailon grillé, ris braisé et jarret fondant, pommes de terre et jeunes légumes	
✎ ✨ ✎	
Quenelles de fromage blanc	8,00
abricots et glace au rhum et au fromage blanc	
<i>ou</i>	
Fantaisie autour du café, coco et amandes	8,00
<i>ou</i>	
Plateau de fromages affinés	7,50

Menu
« Relais & Châteaux »
7 plats € 79,00

Vitello Tonnato réinterprété	16,00
<i>ou</i>	
Harmonie autour de la tomate cerise	15,00
☺ * ☺	
Le chou rouge en soupe onctueuse	5,50
petites quenelles aux grattons	
<i>ou</i>	
Goûteuse crème de petit pois et Tom Kha Gai	5,50
☺ * ☺	
Filets de truite de notre lac Plansee, risotto Trévise	15,00
parfumé aux herbes sauvages	
<i>ou</i>	
Poussin rôti croustillant	15,00
☺ * ☺	
Grosses Saint-Jacques illuminées à la mandarine	16,00
et leur croquant de graines de potiron	
☺ * ☺	
« Trou normand »	
☺ * ☺	
Le cochon de lait pour vous séduire	25,00
joues marinées, échine croustillante et médaillon moelleux, salade de choux tiède et quenelles au pain	
<i>ou</i>	
Filet de bœuf des Hauts Plateaux de Lech, tendre rosé	25,00
avec haricots princesse, de tomates cerise et d'un dôme de pommes de terre	
☺ * ☺	
Raffinement de chocolat et truffe	8,00
<i>ou</i>	
Mariage subtil de la figue, du pavot et du vin doux	8,00
<i>ou</i>	
Assortiment de Fromages affinés	7,50