

MENU D'ÉTÉ

**LANGOUSTINES D'AFRIQUE SUD
EN SALADE FRAÎCHE**
Erfrischender Langustinensalat

SALTIMBOCCA DE LOTTE SUR UN RAGOUT D'HARICOTS
Saltimbocca vom Seeteufel auf Bohnenragout

**SUPRÊME DE CAILLE GLACÉ
PÊCHE RÔTIE ET NOISETTE**
Glasierte Wachtelbrust mit gebratenem Pfirsich und Haselnüssen

**TERIYAKI D'ENTRECÔTE DE BŒUF
ET LÉGUMES DE WOK**
Teriyaki vom Rindsentrecôte
mit Wokgemüse

CHARIOT DE FROMAGE
Käse vom Wagen

TARTELETTE DE CITRON BAIE D'ÉTÉ ET SORBET YAOURT
Zitronentartelette mit Sommerbeeren und Joghurtsorbet

Menu complet :	<i>CHF 140.00</i>
4 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 125.00</i>
3 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 108.00</i>
2 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 88.00</i>

ENTREES

kleine Portion

CEVICHE DE THON

Ceviche vom Thunfisch

CHF 32.00

LAITUE À LA SAUCE CIBOULETTE

GIROLLES ET RADIS ROSES

Kopfsalat an einer Schnittlauchsauc mit Eierschwämmli und Radisli

CHF 22.00

ASPIC DE COCHON DE BIÈRE

Tellersulz vom Bierschwein

CHF 24.00

TATARE DE BŒUF ET MAYONNAISE À LA MOUTARDE

Rindstatar mit Senfmayonnaise

CHF 26.00

CHF 34.00

ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE

ET PÊCHE SAUTÉE

Gebratene Entenleber auf sautiertem Pfirsich

CHF 30.00

CHF 42.00

RAVIOLIS DE VEAU MAISON

Hausgemachte Kalbfleischravioli

CHF 23.00

CHF 29.00

LE POTAGE

VICHYSOISE

Kalte Lauch-Kartoffelsuppe

CHF 18.00

POISSONS ET CRUSTACÉS

kleine Portion

LOTTE GRILLÉE

RISOTTO PAELLA

Seeteufelmedaillon vom Grill
auf einem Paella Risotto

CHF 38.00 CHF 54.00

SOLE MEUNIÈRE À LA SAUCE CIBOULETTE

RIZ PILAW ET ÉPINARD

Seezunge gebraten an Schnittlauchsauce
Pilawreis und Spinat

CHF 42.00 CHF 60.00

LANGOUSTINES D'AFRIQUE DU SUD À L'AIL ET OLIVES

PAPARDELLES ET LÉGUMES D'ÉTÉ

Südafrikanische Langusten mit Knoblauch und Oliven gebraten
Papardelle und Sommergemüse

CHF 48.00 CHF 69.00

PLATS DU JOUR

kleine Portion

CUISSES DE GRENOUILLES À LA PROVENÇALE

ET NOUILLES MAISON

Froschschenkel Provence Art mit hausgemachten Nudeln

CHF 48.00 CHF 69.00

CÔTELETTES D'AGNEAU

POMMES DARPHIN ET PURÉE DE PERSIL

Lammkotelettes mit roher Kartoffel-Rösti und Petersilienpüree

CHF 52.00

STEAK DE VEAU AUX GIROLLES À LA CRÈME

NOUILLES MAISON

Kalbssteak mit Eierschwämmli und hausgemachten Nudeln

CHF 58.00

POITRINE DE COCHON DE BIÈRE CROUSTILLANTE

CHOUX BAVAROIS CARAMELISÉ

Knusprige Bierschweinbrust auf caramlisiertem bayrischem Kraut

CHF 45.00