

Mardi, 10 mars 2010

Plats de midi

Potage aux choux-raves avec un toast au l'ail et mascarpone <i>Kohlrabicremesuppe mit Knoblauch-Toast und Mascarpone</i>	Fr. 8.80 Petite faim Faim solide Fr. 11.80
Risotto avec tomates sèches, artichauts, aubergine, courgettes et rucola <i>Weissweinsrisotto mit getrockneten Tomaten Auberginen, Zucchetti und Rucola</i>	Fr.19.80
Filets de loup de mer rôti servi sur un lit de légumes, sauce au limette et du ris aux herbe et pommes de terre nature <i>Wolfsbarschfilets gebraten an Limettensauce dazu Gemüsejulienne und Kräuterpilawreis</i>	Fr. 26.80 Petite faim Fr. 31.80 Faim solide
Steak de porc [Walliser Art} avec pommes frites et légume du jour <i>Schweinssteak nach Walliser Art dazu Pommes Frites und Tagesgemüse</i>	Fr. 31.80 Faim solide

Suggestions

Bouillon de bœuf avec célestins et brunoise de légumes <i>Rindsbouillon Flädli und Gemüsewürfelchen</i>	Fr. 9.80
Salade de doucette «mimosa» <i>Nüsslisalat mit gekochtem Ei</i>	Fr. 14.80
Tête de veau sauce ravigote, potagère de légumes et pommes nature <i>Kalbskopf mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln dazu eine Vinaigrette</i>	Fr. 33.80
Le pot au feu riche „LIPP“ servi avec sa poularde, flanchet de bœuf, saucisson, os à moelle et ses légumes <i>„LIPP“ Pot au feu, serviert mit Maispoularde Rindstafelspitz, Saucisson, Markknochen und Garten Gemüse</i>	Fr. 39.80