

Plats de midi d'été

Assiette de salades mêlées avec:
Gemischter Salatteller mit:

Melon de Cavillon	19.80
Cavillonmelone	
Loup de mer grillé	26.80
Wolfsbarschfilets grilliert	
Brochette de crevettes rôties	31.80
Krevettenspiess gebraten	
Brochette de viandes grillées mixtes (CH)	27.80
Mixed Grill-Spiess vom Grill (CH)	
Paillard de Bœuf (CH)	32.80
Dünnes Rindsschnitzel vom Grill (CH)	

Suggestions gourmandes

Velouté d'asperges avec chips au jambon cru	13.80
Spargelcrèmesuppe mit Rohschinken chips	
Duo d'asperges blanches et vertes sur mesclun printanier, vinaigrette à l'ail d'ours	23.80
Frühlingsalat mit grünen und weissen Spargeln an Bärlauchvinaigrette	
avec brochette de crevettes Black Tiger	36.80
mit gebratenem Black Tiger Crevetten-Spiess	
Portion d'asperges, sauce hollandaise	Entrée 25.80
Portion weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise	Faim solide 38.80
avec portion de jambon cru	60 gr 9.80
mit Rohschinken	
Risotto au vin blanc et aux asperges vertes et blanches	32.80
Weissweinsrisotto mit grünen und weissen Spargeln	
Filet de truite saumonée rôti, ragout de radis avec asperges vertes et pommes de terre nouvelles	44.80
Lachsforellenfilet gebraten mit Radieschenragout dazu grüne Spargeln und neue Kartoffeln	