



Aujourd'hui midi

Menu végétarien 26.00

Grillierte Avocado
auf einer Abergine gefüllt mit Ratatouille
mit Tomatensauce
mit Tagessuppe oder Salat

Menu poisson 33.00

Kabeljaufilet mit Haut
serviert mit Linsenvinaigrette
gekochtem Lauch, gehacktem Ei und Haselnüssen
mit Tagessuppe oder Salat

Menu viande 33.00

«Coq au vin»
In Rowein geschmorte Hühnchenschenkel
serviert mit geräuchertem Speck, Pilzen, Karotten und Perlzwiebeln
mit Tagessuppe oder Salat

Les suggestions de saison

Les Asperges de la Ferme Jucker à Rafz

Botte d'asperges blanches 200gr / 24.00 350gr / 34.00

Weisser Sparger
Unser Spargel wird mit Salzkartoffeln und einer Sauce ihrer Wahl
Hollandaise, Vinaigrette oder Mayonnaise serviert

Accompagnes vos aspergers

mit einem 6 Minuten Ei aus Biohaltung	6.00
mit gekochtem Schinken (CH) (60 gr.)	9.00
mit hausgeräuchertem schottischem Lachs (60 gr.)	12.00
mit grillierter Entenleber (F) (foie gras de canard, 50 gr.)	16.00

Crème Argenteuil 15.00

Spargel Cremesuppe

Salade de homard (US) aux asperges 36.00

Hummersalat mit Spargel

Asperges vertes grillées, œuf bio poché sauce caesar et copeaux de parmesan 26.00

Grillierter grüner Spargel, Bio Ei, Caesar Sauce, Parmesanspalten

Tentacule de poulpe (E) rôtie asperges vertes, chorizo, pipérade et citron 42.00

Gebratenes Oktopusbein mit grünem Spargel, Chorizo
Peperonichutney und Zitrone

Terrine de campagne (CH-FR), bouquet de salade et pain grillé 23.00

Saisonal hausgemachte Land Terrine, Salat und Toasts

Tête et langue de veau (CH), sauce ravigote 39.00

Kalbskopf und Zunge an einer Kräutervinaigrette mit Salzkartoffeln, Karotten und einem hartgekochtem Ei

Côtelettes d'agneau grillées (CH), caviar d'aubergine, ratatouille pistou et tapenade 200gr / 24.00 350gr / 34.00

Gegrillte Lammkoteletts mit Auberginenkaviar, Ratatouille, Pesto und Tapenade

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Preise in CHF inkl. MwSt. April 2019
Plats du midi von Montag bis Freitag
— L'esprit très français —