

Lundi, 26 octobre 2020

Soupe de petits pois et son crostini au fromage
Erbensuppe mit Käse-Crostini

* * *

Filet de turbot au poivre de Szechuan, couscous et julienne de légumes
Heilbutt mit Szechuanpfeffer, Couscous und Gemüsestreifen

ou /oder

Mijoté de bœuf marocaine, couscous et julienne de légumes
Marokanische Rindsragout mit Couscous und Gemüse

ou /oder

Rösti gratiné avec œuf au plat et bouquet de légumes
Gratinierte Rösti mit Spiegelei und Gemüse

* * *

Parfait glacé à la noix de coco, ananas frais et sauce chocolat chaude
Kokosnuss-Parfait mit Ananas und warmer Schokoladensauce

Lunch CHF 37

Origine de la viande et du poisson / *Fleisch- und Fischherkunft*

Boeuf: Suisse / Rind: Schweiz
Turbot: Atlantique / Heilbutt: Schweiz

Notre proposition de vins et bières / *Unsere Wein- und Biervorschläge*

Solaris, Neuchâtel AOC, L-P Burgat, Domaine de Chambleau, Colombier CHF 7.50/dl
Monte Fernão, Alentejo, Fitapreta Vinhos, Portugal 6.50

Bières du mois d'octobre / *Bier des Monats Oktober*

Appenzeller Quöllfrisch, Naturtrüb, Brauerei Locher Appenzell, 4.8% CHF 5.00/33cl