

# *Lundi, 21 décembre 2020*

Salade du marché

*Bunter Marktsalat*

\* \* \*

Filet de lieu noir sauté au citron, purée de vitelottes et julienne de légumes

*Sautiertes Köhlerfilet mit Stampf von violetten Kartoffeln und Gemüsestreifen*

**ou /oder**

Escalope de bœuf aux bolets, purée de vitelottes et julienne de légumes

*Rindschnitzel mit Steinpilzen, Stampf von violetten Kartoffeln und Gemüsestreifen*

**ou /oder**

Gnocchi aux champignons et petits légumes

*Gnocchi mit Waldpilzen und Gemüse*

\* \* \*

Baba au Rhum avec crème anglaise

*Baba au Rhum mit Vanillecreme*

**Lunch CHF 37**

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

Lieu noir: Atlantique / Köhler: *Atlantik*

Boeuf: Suisse / Rind: *Schweiz*

**Notre proposition de vins / *Unsere Weinvorschläge***

*Sauvignon Blanc, Bielersee AOC, Johannes Louis, Schafis CHF 7.50/dl*

*Pinot-Malbec, Bielersee AOC, Weingut Frauenkopf, Twann CHF 6.50/dl*