

Jeudi, 14 octobre 2021

Salade Waldorf et jambon cru de sanglier

Waldorf-Salat mit Wildschweinrohschinken

* * *

Duo de cabillaud et crevettes avec quinoa et légumes braisés
Duo von Kabeljau und Krevetten mit Quinoa und geschmortem Gemüse
ou /oder

Raviolis frais farcis à la courge, sauce crème légère,
copeaux de Parmesan et noix grillées

Frische Ravioli gefüllt mit Kürbis an leichter Cremesauce,
Parmesanspänen und gerösteten Nüssen

* * *

Coupe Hot Berry avec glace vanille et crème

Coupe Hot Berry mit Vanilleeis und Rahm

Lunch CHF 37

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

Sanglier: Allemagne / *Wildschwein: Deutschland*

Cabillaud: Atlantique / *Kabeljau: Atlantik*

Crevettes: Vietnam / *Krevetten: Vietnam*

Notre proposition de vins / *Unsere Weinvorschläge*

Mousseux de Pinot Noir Neuchâtel AOC

(Méthode traditionnelle) (100% Pinot Noir, demi sec)

Andreywein, Ligerz

CHF 10/1dl

Mariage Noir (Pinot Noir, Diolinoir et Gamaret)

Bielerssee AOC, Fabian Teutsch-Marugg, Weingut Schlössli, Schafis

CHF 8/1dl

Freiburger (Freisamer)

Domaine Chervet, J.-D. & F. Chervet, Praz

CHF 7.50/1dl

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

Guinness Original Beer

CHF 5.00 /33cl