

Vendredi 25 novembre 2022

Salade gourmande

Tartare de truite fumée, mousse au fromage de chèvre, jambon cru

Gourmetsalat

Tatar von geräuchertem Forellenfilet, Ziegenkäsemousse, Rohschinken

* * *

Filet de thon grillé avec vinaigrette, frites de patate douce et légumes
Grilliertes Tunfischfilet mit Vinaigrette, frittierte Süsskartoffeln und Gemüse

ou loder

Raviolis frais farci à la ricotta et citron, beurre à la sauge
Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Zitrone an Salbeibutter

* * *

Crème catalane avec sorbet aux abricots

Katalanische Creme mit Aprikosensorbet

Lunch CHF 37

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

Truite : Norvège / Forelle : Norwegen

Porc (jambon cru): Italie / Schwein (Rohschinken): Italien

Thon: Philippine / Tunfisch: Philippinen

Nos propositions de boissons / *Unsere Getränkeempfehlungen*

Vin du jour blanc / Roero Arneis CHF 7/1dl

DOCG, Le Madri, Michele Chiarlo, Italie

Vin du Jour rouge / Hécula CHF 6.50/1dl

(100% Mourvèdre/Monastrell), Yecla DO, Bodegas Castaño, Espagne

Bière du mois / *Bier des Monats*

«Erdinger Weissbier» Erding, Deutschland CHF 6/3.3dl