

Vendredi 5 août 2022

Légumes antipasti et jambon Serrano avec petite salade
Gemüse-Antipasti mit Serrano-Rohschinken und kleinem Salat

* * *

Duo de crevettes et coquilles Saint Jacques sautées,
servies avec sauce curry vert,
pommes de terre nouvelles et julienne de légumes
Duo von gebratene Krevetten und Jakobsmuscheln
*serviert mit grüner Curry-Sauce,
neuen Bratkartoffeln und Gemüse-Streifen
ou loder*

Tatar de légumes accompagné de pommes de terre rissolées
Gemüse-Tatar begleitet von Bratkartoffeln

* * *

Panna Cotta à la vanille avec fruits rouges frais
Vanille-Panna Cotta mit frischen Beeren

Lunch CHF 37

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

Porc (Jambon): Espagne / *Schwein (Schinken): Spanien*

Crevettes: Vietnam / *Krevetten: Vietnam*

Coquilles Saint Jacques: Atlantique / *Jakobsmuscheln: Atlantik*

Nos propositions de boissons / *Unsere Getränkeempfehlungen*

Vin du jour blanc / Sauvignon Blanc CHF 7.50/1dl

Bielersee AOC, Johannes Louis, Schafis

Vin du jour rosé / Grenache Gris CHF 8/1dl

Domaine Royal de Jarras, Camargue Bio IGP, France

Vin du Jour rouge / Hécule 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 / CHF 8/5dl