

Vendredi, 26 novembre 2021

Roastbeef froid avec sauce crème acidulée et bouquet de salade

Kaltes Roastbeef mit Sauerrahmsauce und Salatbouquet

* * *

Thon grillé avec vinaigrette aux herbes,
servis avec riz sauvage et poireaux sautés
Grilliertes Thunfischfilet an Kräuter-Vinaigrette,
serviert mit Wildreis und Lauch
ou *loder*

Feuilleté aux légumes et sauce à la crème
Blätterteigkissen mit Gemüse und Rahmsauce

* * *

Brownie aux noix de pécan et raisins secs servis avec glace caramel

Brownie mit Pekannüssen und Rosinen serviert mit Karamell-Eis

Lunch CHF 37

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

Boeuf : Suisse / Rind : Schweiz

Thon : Philippines / Thunfisch : Philippinen

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)

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

CHF 8 / 1dl

Solaris

Bielensee AOC, Andreywein, Ligerz

CHF 7.50 / 1dl

Bière du mois de novembre / Bier des Monats November

Guinness Original Beer

CHF 5.00 / 33cl