

# Vendredi, 3. décembre 2021

Crème parmentier servie avec petit feuilleté  
*Kartoffelcremesuppe mit kleinem Blätterteiggebäck*

\* \* \*

Magret de canette accompagné de lentilles bélouga  
et mille-feuille de légumes  
*Gebratene Entenbrust mit Beluga-Linsen und Gemuse-Millefeuille  
ou loder*

Ravioli farcis aux tomates séchées et mascarpone, sauce crème légère  
*Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mascarpone  
serviert mit leichter Rahmsauce*

\* \* \*

Crème Catalane avec sorbet aux abricots  
*Katalanische Creme mit Aprikosensorbet*

## Lunch CHF 37

Origine de la viande et du poisson / *Fleisch- und Fischherkunft*  
Canette: France / *Entenbrust: Frankreich*

## 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**