

Menu JFR

Salade de doucette avec lardons, œufs et croûtons

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons

* * *

Souris d'agneau et olives accompagné de
carottes rôties au curry et gnocchi sautés

Lammkeule mit Oliven

*begleitet von gebratenen Karotten mit Curry und Gnocchi
ou /oder*

Gnocchi de pommes de terre accompagnés de
légumes hivernales et sauce crème légère

*Kartoffelgnocchi mit winterlichem Gemüse
und leichter Rahmsauce*

* * *

Entremets mousse chocolat blanc et noir
avec son crumble et compotée fruits

*Weisses und dunkles Schokoladenschichtdessert
mit Crumble und Früchtekompott*

CHF 37

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

Porc (lard): Suisse / *Schwein (Speck): Schweiz*

Perches: Pologne / *Egli: Polen*

Boeuf: Suisse / *Rind: Schweiz*

: Atlantique / *Merlan: Atlantik*

Viande et poisson du jour selon arrivage / *Fleisch und Fisch des Tages je nach Herkunft*

CHF

Salade du marché 13
Bunter Marktsalat

Crème de vin blanc servie avec croûtons à l'ail 14
Weisswein-Cremesuppe mit Knoblauch-Croutons

Raviolis frais du moment et sauce crème légère 23/32
Frische Tagesravioli mit leichter Rahmsauce

Filets de perche meunière, 29/40
pommes allumettes et bouquet de légumes
*In Butter gebratene Eglifilets,
mit Pommes Allumettes und Gemüsebouquet*

Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, 46
pommes allumettes et légumes d'hiver
*Rindsentrecote mit Kräuterbutter,
Pommes Allumettes und Wintergemüse*

Proposition de poisson du jour ...
Tagesfischempfehlung

Proposition de viande du jour ...
Tagesfleischempfehlung