

Lundi, 16 mars 2020

Accras de cabillaud et lieu jaune avec bouquet de salade

Accras mit Kabeljau und Steinköhler dazu Salatbouquet

* * *

Filet de saumon poêlé au beurre blanc avec risotto et légumes de marche

Gebratenes Lachs-Filet an Beurre blanc mit Risotto und Marktgemüse

ou /oder

Ragout de veau à la grand-mère avec risotto et légumes de marché

Kalbs-Ragout Grossmutterart mit Risotto und Marktgemüse

* * *

Brownies au chocolat et crème anglaise avec glace vanille

Schokoladenbrownies mit Englischer Creme und Vanilleeis

Lunch CHF 37

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

Cabillaud et lieu jaune : Atlantique / *Kabeljau und Steinköhler: Atlantik*

Saumon : Suisse / *Lachs : Schweiz*

Veau : Suisse / *Kalb : Schweiz*

Notre proposition de vins / *Unsere Weinvorschläge*

Chardonnay, Bielersee AOC, Domaine Auberson, La Neuveville CHF 7.50/dl

Gamaret, Bielersee AOC, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis CHF 8.00/dl