

Lundi, 23 novembre 2020

Crème de carottes au lait de coco et crostini au saumon
Karottencremesuppe mit Kokosmilch begleitet von Lachscrostini

* * *

Filet de cabillaud poché, riz basmati et légumes du marché
Pochiertes Kabeljaufilet mit Basmatireis und Marktgemüse
ou /oder

Steak de bœuf avec beurre aux herbes, nouilles fraîches et légumes du marché
Rindssteak mit Kräuterbutter, frischen Nudeln und Marktgemüse
ou /oder

Nouilles chinoises à la sauce soja et tofu sauté
Chinesische Nudeln mit Sojasauce und gebratenem Tofu

* * *

Crème Catalane avec sorbet abricot
Katalanische Creme mit Aprikosen-Sorbet

Lunch CHF 37

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

Saumon: Norvège / *Lachs: Norwegen*
Cabillaud: Atlantique / *Kabeljau: Atlantik*
Boeuf: Uruguay / *Rind: Uruguay*

Notre proposition de vins et bières / *Unsere Wein- und Biervorschläge*

Pinot Gris, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis CHF 7.50/dl
Monte Fernão, Alentejo, Fitapreta Vinhos, Portugal CHF 6.50/dl

Bières du mois de novembre / *Bier des Monats November*
Appenzeller Weizenbier, Brauerei Locher Appenzell, 4.8% CHF 8.00/50cl