

# NOS SPÉCIALITÉS

---

## EN DÉCEMBRE

<b>NEGRONI BARREL AGED</b> <i>Im Akazienfass gereifter Negroni</i>	15.00
<b>GLÜHWEIN</b>	7.00
<b>LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON (LA PIÈCE)</b> <i>Spéciale de Claire N° 3</i>	3.50
<b>LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON (6 PIÈCES ET UNE COUPE DE CHAMPAGNE)</b> <i>Spéciale de Claire N° 3</i>	31.00
<b>GRISON SOUPE À L'ORGE</b> <i>Bündner Gerstensuppe</i>	10.50
<b>GRISON SOUPE À L'ORGE AVEC SAUCISSE</b> <i>Bündner Gerstensuppe mit Wienerli</i>	12.50
<b>SALADE DE MÂCHE</b> <i>Nüsslisalat mit Chicorée, Avocado, Orangen und Parmesan, Orangendressing</i>	15.50
<b>GALETTE SPÉCIALE</b> <i>Galette mit Brie, Speck und Cidre-Äpfel</i>	22.00
<b>CROQUE SPÉCIALE</b> <i>Hausgemachtes Brioche mit Birnen, Schinken und Käse überbacken Blattsalat an Kräuter dressing</i>	15.50
<b>SPAGHETTI AU SAUMON FUMÉE</b> <i>Spaghetti mit Rauchlachs, Rahm und Schnittlauch</i>	21.50
<b>MOULES MARINIÈRES À LA CRÈME</b> <i>Moules an einer feinen Weisswein-Rahmsauce mit Pommes frites</i>	31.50
<b>RAVIOLI CITRON-RICOTTA (PATRIZIA FONTANA)</b> <i>Zitronen-Ricotta Ravioli an Pesto mit caramelisierten Cherrytomaten</i>	27.00
<b>MINI VERMICELLES</b>	6.00
<b>CAFÉ GOURMAND</b> <i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 verschiedenen Mini Patisserie</i>	9.50
<b>VIOGNIER</b> <i>Domaine Moulinier, Languedoc-Roussillon Traubensorte: Viognier</i>	8.00   56.00
<b>BEAUJOLAIS NOUVEAU 2017</b> <i>Château du Chatelard, Lancié Traubensorte: Gamay</i>	7.00   49.00