

# NOS SPÉCIALITÉS

---

## EN FÉVRIER

<b>NEGRONI BARREL AGED</b> <i>Im Akazienfass gereifter Negroni</i>	15.00
<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>POTAGE AUX LENTILLES</b> <i>Linsensuppe</i>	10.50
<b>POTAGE AUX LENTILLES AVEC SAUCISSE</b> <i>Linsensuppe mit Wienerli</i>	12.50
<b>SALADE DE MÂCHE</b> <i>Nüsslisalat mit Speck, Ei und caramelsierten Walnüssen an French Dressing</i>	15.50
<b>GALETTE SPÉCIALE</b> <i>Galette mit Spinat, Rauchlachs, Ei und Dillsauce</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 BOLOGNESE</b> <i>Spaghetti mit Tomatensauce, Hackfleisch und Basilikum</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 ÉPINARD-RICOTTA (PATRIZIA FONTANA)</b> <i>Spinat-Ricotta Ravioli an Tomatensauce</i>	27.00
<b>CRÈPE À L'ORANGE</b> <i>Crêpe mit Orangenfilets und Vanilleglace</i>	15.50
<b>CAFÉ GOURMAND</b> <i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 verschiedenen Mini Patisserie</i>	9.50
<b>CHARDONNAY UNPLUGGED</b> <i>Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich Traubensorte: Chardonnay</i>	8.50   59.50
<b>MERLOT UNPLUGGED</b> <i>Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich Traubensorte: Merlot</i>	10.00   70.00