

NOS SPÉCIALITÉS

EN JANVIER

NEGRONI BARREL AGED <i>Im Akazienfass gereifter Negroni</i>	15.00
GLÜHWEIN FAIT MAISON	7.00
LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON (LA PIÈCE) <i>Spéciale de Claire N° 3</i>	3.50
LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON (6 PIÈCES ET UNE COUPE DE CHAMPAGNE) <i>Spéciale de Claire N° 3</i>	31.00
GRISON SOUPE À L'ORGE <i>Bündner Gerstensuppe</i>	10.50
GRISON SOUPE À L'ORGE AVEC SAUCISSE <i>Bündner Gerstensuppe mit Wienerli</i>	12.50
SALADE DE MÂCHE <i>Nüsslisalat mit Chicorée, Avocado, Orangen und Parmesan, Orangendressing</i>	15.50
GALETTE SPÉCIALE <i>Galette mit Brie, Speck und Cidre-Äpfel</i>	22.00
CROQUE SPÉCIALE <i>Hausgemachtes Brioche mit Birnen, Schinken und Käse überbacken Blattsalat an Kräuterdressing</i>	15.50
SPAGHETTI AUX CREVETTES <i>Spaghetti mit Scampi, Rucola, Cherrytomaten und Knoblauch</i>	21.50
MOULES MARINIÈRES À LA CRÈME <i>Moules an einer feinen Weisswein-Rahmsauce mit Pommes frites</i>	31.50
RAVIOLI CITRON-RICOTTA (PATRIZIA FONTANA) <i>Zitronen-Ricotta Ravioli an Pesto mit caramelisierten Cherrytomaten</i>	27.00
CRÈPE À L'ORANGE <i>Crêpe mit Orangenfilets und Vanilleglace</i>	15.50
CAFÉ GOURMAND <i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 verschiedenen Mini Pâtisserie</i>	9.50
VIOGNIER <i>Domaine Moulinier, Languedoc-Roussillon Traubensorte: Viognier</i>	8.00 56.00
INÉDITE <i>Château La Cendrillon, Languedoc-Roussillon Traubensorten: Syrah, Grenache, Carignan</i>	10.00 68.00