

NOS SPÉCIALITÉS

EN MARS

| | |
|--|---------------|
| NEGRONI BARREL AGED <i>Im Akazienfass gereifter Negroni</i> | 15.00 |
| 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 |
| POTAGE AUX LENTILLES <i>Linsensuppe</i> | 10.50 |
| POTAGE AUX LENTILLES AVEC SAUCISSE <i>Linsensuppe mit Wienerli</i> | 12.50 |
| SALADE AUX LENTILLES ET BETTERAVES AVEC CHÈVRE <i>Linsensalat mit Randen und Ziegenfrischkäse an einem Dill Dressing</i> | 14.50 |
| GALETTE SPÉCIALE <i>Galette mit Spinat, Rauchlachs, Ei und Dillsauce</i> | 22.00 |
| QUICHE SPÉCIALE (20 MINUTES) <i>Quiche mit Lauch und Lachs, Blattsalat an Balsamicovinaigrette</i> | 21.50 |
| SPAGHETTI AU THON <i>Spaghetti mit Thon, Zwiebeln und Schnittlauch</i> | 21.50 |
| MOULES MARINIÈRES À LA CRÈME <i>Moules an einer feinen Weisswein-Rahmsauce mit Pommes frites</i> | 31.50 |
| RAVIOLI ÉPINARD-RICOTTA (PATRIZIA FONTANA) <i>Spinat-Ricotta Ravioli an Tomatensauce</i> | 27.00 |
| TARTE AU CHOCOLAT <i>Schokoladenkuchen mit Double Crème</i> | 9.50 |
| CAFÉ GOURMAND <i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 verschiedenen Mini Patisserie</i> | 9.50 |
| CHARDONNAY UNPLUGGED <i>Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich</i> <i>Traubensorte: Chardonnay</i> | 8.50 59.50 |
| MERLOT UNPLUGGED <i>Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich</i> <i>Traubensorte: Merlot</i> | 10.00 70.00 |