

# NOS SPÉCIALITÉS

---

## EN OCTOBRE

<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 AU POTIRON</b> <i>Kürbiscrèmesuppe</i>	10.50
<b>SALADE DE MÂCHE AUX CHANTERELLES</b> <i>Nüsslisalat mit Eierschwämmli, Speck, Ei und Croûtons an French Dressing</i>	14.50
<b>GALETTE SPÉCIALE</b> <i>Galette mit Brie, Speck und Cidre-Äpfel</i>	22.00
<b>GALETTE ROASTBEEF</b> <i>Galette mit Roastbeef, Tomaten, Cocktail-Tartar Sauce</i>	21.00
<b>MOULES MARINIÈRES À LA CRÈME</b> <i>Moules an einer feinen Weisswein-Rahmsauce mit Pommes frites</i>	31.50
<b>PLAT D'AUTOMNE</b> <i>Herbststeller mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut Rosenkohl und caramelisierten Marroni</i>	24.50
<b>RAVIOLI AU POTIRON (PATRIZIA FONTANA)</b> <i>Kürbis Ravioli an Salbeibutter</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>POUILLY FUMÉ LA RENARDIÈRE</b> <i>Domaine Bouchie-Chatellier, Loire Traubensorten: Sauvignon Blanc</i>	10.00   68.00
<b>MAS GABINÈLE RARISSIME</b> <i>Faugères, Languedoc-Roussillon Traubensorte: Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	12.00   83.00