

NOS SPÉCIALITÉS

EN NOVEMBRE

NEGRONI BARREL AGED	15.00
<i>Im Akazienfass gereifter Negroni</i>	
BIRNENWALD SPRITZ	12.00
LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON (LA PIÈCE)	3.50
<i>Spéciale de Claire N° 3</i>	
LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON (6 PIÈCES ET UNE COUPE DE CHAMPAGNE)	31.00
<i>Spéciale de Claire N° 3</i>	
POTAGE AU POTIRON	10.50
<i>Kürbiscrèmesuppe</i>	
SALADE DE MÂCHE AUX CHANTERELLES	14.50
<i>Nüsslisalat mit Eierschwämmli, Speck, Ei und Croûtons an French Dressing</i>	
CROQUE SPÉCIALE	15.50
<i>Brioche mit Birnen, Schinken und Käse überbacken Blattsalat an Kräuterdressing</i>	
GALETTE ROASTBEEF	21.00
<i>Galette mit Roastbeef, Tomaten, Cocktail-Tartar Sauce</i>	
MOULES MARINIÈRES À LA CRÈME	31.50
<i>Moules an einer feinen Weisswein-Rahmsauce mit Pommes frites</i>	
PLAT D'AUTOMNE	24.50
<i>Herbstteller mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut Rosenkohl und caramelisierten Marroni</i>	
RAVIOLI AU POTIRON (PATRIZIA FONTANA)	27.00
<i>Kürbis Ravioli an Salbeibutter</i>	
MINI VERMICELLES	6.00
CAFÉ GOURMAND	9.50
<i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 verschiedenen Mini Patisserie</i>	
POUILLY FUMÉ LA RENARDIÈRE	10.00 68.00
<i>Domaine Bouchie-Chatellier, Loire Traubensorten: Sauvignon Blanc</i>	
MAS GABINÈLE RARISSIME	12.00 83.00
<i>Faugères, Languedoc-Roussillon Traubensorte: Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	