

NOS SPÉCIALITÉS

EN DÉCEMBRE

MOSCOW MULE MARION	14.00
BIRNENWALD SPRITZ	12.00
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 AUX CHANTERELLES <i>Nüsslisalat mit Eierschwämmli, Speck, Ei und Croûtons an French Dressing</i>	14.50
CROQUE SPÉCIALE <i>Brioche mit Birnen, Schinken und Käse überbacken</i> <i>Blattsalat an Kräuter dressing</i>	15.50
GALETTE ROASTBEEF <i>Galette mit Roastbeef, Tomaten, Cocktail-Tartar Sauce</i>	21.00
MOULES MARINIÈRES À LA CRÈME <i>Moules an einer feinen Weisswein-Rahmsauce mit Pommes frites</i>	31.50
SPAETZLE AU FROMAGE <i>Hausgemachte Spätzli mit Käse und Brösmeli (mit Apfelmus + 3.00)</i>	18.50
RAVIOLI AU POTIRON (PATRIZIA FONTANA) <i>Kürbis Ravioli an Salbeibutter</i>	27.00
MINI VERMICELLES	6.00
CAFÉ GOURMAND <i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 verschiedenen Mini Patisserie</i>	9.50
POUILLY FUMÉ LA RENARDIÈRE <i>Domaine Bouchie-Chatellier, Loire</i> <i>Traubensorte: Sauvignon Blanc</i>	10.00 68.00
BEAUJOLAIS NOUVEAU <i>Château du Chatelard</i> <i>Traubensorte: Gamay</i>	7.00 49.00