

« Le Menu de fête » chaque vendredi soir en Décembre 2018

Amuse-bouche

Bisque de crustacés à la chair de crabe
(Cremige Krustentiersuppe mit Krebsfleischeinlage)

ou

Petit salé en cocotte
(Eintöpfchen von Puy-Linsen, Speck und Züngli)

ou

Terrine de foie gras maison avec brioche dorée (+CHF 6.00)

Joue de bœuf braisée avec pommes de terre en croûte de fleur de sel et légumes au four
(Zart geschmorte Natur Konkret-Rindsbäggli mit Fleur de Sel-Kartoffeln und Ofengemüse)

ou

Filet d'omble chevalier sur choucroute au Champagne
(Saiblingfilet auf mildem Champagnerkraut)

Surprise autour des marrons

ou

Assortiment de fromages français

Menu complet CHF 72.-

Réservation : 044 / 380 48 08

