

«Le Menu de fête» chaque vendredi soir en Novembre/Décembre 2019

Amuse-bouche

Velouté de céleri aux truffes noires de ZH
(Cremige Selleriesuppe mit Telmo's Burgundertrüffeln vom ZH-Berg)

ou

Cigares croustillants au boudin noir et ses garnitures
(Blutwurst-Knusper-«Zigarren» mit div. Garnituren)

ou

Terrine de foie gras maison à la fleur de sel avec brioche dorée (+CHF 6.00)

Bœuf braisé au vin rouge avec pommes de terre Anna et légumes du moment
(Zart geschmorter CH-Rindbraten mit Anna-Kartoffeln und Saisongemüse)

ou

Choucroute de la mer
(Fischfilets, Crevette und Muscheln auf mildem Rahmsauerkraut)

Parfait glacé aux amandes torréfiées sur compote de pruneaux
(«Brönnti»-Mandeln-Parfait mit Zwetschgenkompott)

ou

Assortiment de fromages français

Menu complet CHF 72.-

Réservation : 044 / 380 48 08

