

FREITAG, 06. JULI 2012

ABENDMENU

Souper

Dinner Menu

PEPERONI CREMESUPPE GARNIERT
MIT PESTOSCHAUM

Crème de poivrons garni
avec une mousse de pesto
*Sweet pepper cream soup topped
with a pesto foam*

WARMES MARINIERTES SCHWEINSFILET
AN ZWIEBEL-FEIGENKOMPOTT
Filet de porc mariné servi tiède avec une compote
d'oignons et de figues
*Marinated warm pork fillet served with an onion
and fig compote*

SALAT BUFFET
Buffet de salades
Salad buffet

GRILLERTES THUNFISCH STEAK AN SAUCE VERDE
BEGLEITET VON NEUEN KARTOFFELN
UND SPARGEL
Steak de thon grillé accompagnée de la sauce
verte, des pommes nouvelles et des asperges
*Grilled tuna steak accompanied by sauce verde,
New potatoes and asparagus*

LIMONCELLO PANNA COTTA MIT APRIKOSEN-
HIMBEER SALSA UND SAUERRAHM GLACÉ
Panna cotta au parfum de limoncello servi
avec salsa d'abricots et framboise et une glacé
à la crème acidulée
*Limoncello flavoured panna cotta served
with apricot and raspberry salsa and
sour cream ice-cream*

MENU KOMPLETT FR. 62.—

2-GANG MENU FR. 39.—

3-GANG MENU FR. 46.—

ALLE SPEISEN SIND HAUSGEMACHT.
SIE HABEN DIE MÖGLICHKEIT, EINZELNE GERICHTE DER MENU-
AUSWAHL FREI ZU KOMBINIEREN. GERNE SERVIEREN WIR IHNEN
ZUM HAUPTGANG AUCH EIN ANDERES FLEISCH. SIE HABEN AUCH
DIE MÖGLICHKEIT VEGETARISCH ZU ESSEN
DIE ALTERNATIVEN ZUM TAGES DESSERT SIND: GEMISCHTES
EIS, KÄSEPLATTE ODER FRÜCHTEKORB.

FLEISCHGERICHT: KALBSSCHNITZEL, ENTRECÔTE,
WIENERSCHNITZEL ODER VEGETARISCHES TAGESGERICHT

Tous les plats sont cuisinés maison.
Si vous le désirez, vous pouvez choisir le ou les plats qui vous
conviennent. Nous nous ferons un plaisir de vous servir une
autre viande, si vous le souhaitez. Il est aussi possible de
manger végétarien.
Les alternatives pour le dessert du jour sont : des glaces
assorties, corbeille de fruits ou plateau de fromage

Plat de viandes : Escalope de veau, Entrecôte, tranche panée
ou le plat de jour végétarien

All food is homemade.
You are welcome to choose all plates from the menu you prefer.
We can substitute another meat for the main course. It would
also be possible to eat vegetarian.
As alternatives for the dessert of the day we offer: assorted ice-
cream, fruit basket or cheese plate

Meat plates: Veal steak, entrecote, Viennese escalope
or our daily vegetarian plate

WEIN-EMPFEHLUNG

Roséweine

Dôle Blanche
Gilbert Devayes, Leytron
süss, fruchtig, lieblich

Fr. 48. —

Rotwein

Pinot Noir, Fin Bec
Cave Fin Bec, Sion
Anspruchsvoll, graziös, fein

Fr. 56.—