



Crudo & Starters

Veeron Koptsalat 12.80

Uparjelrahun süppi 12.80

Avocado Cevette nsc 17.80

Tater de bœuf Suisse. Trax. Beurre 19.80/36.-

Poisson

Udweiter Lachs knusperli frittiert
aus Lostallo. Pommes natur. Bunter Gemüse.
Vauc renommée 43.-

V viande

Veeron Tourne dos de bœuf (Irland)
Vauc MadagasKar, Pommes allumettes
58.80 / 79.-

+ Bunter Gemüseplättli 7.50

Pasta

Uspagnetti al sugo di pomodoro ro
& basilico 23.50

Desserts

- Tiramisu aux framboises 7.-
- Panna cotta. Coulis aux mangue
à fruits de la passion 8.-
- Choggi dune che mit Rahm 12.-
- Eiskaffee mit Espresso + Rahm 10.-
- Corbet au citron Colonel 16.50

gracew

Vanille. Café. Cocos. Jausevrahm.
Chocolat 4.80

Sorbets

Citron. Birne. Mango. Himbeer 4.80

Küchenchef: Philipp Uferast. AGI Jounaa
Gartgeber: Thierry Schuyder. Valentin Ramaj

Thomas Koch, 23. April 2021

