

# AU BISTRO

MO BIS FR 14:00 BIS 21:45 UHR /// SA BIS SO 12:00 BIS 21:45 UHR

PORTION MARINIERTE KALAMATA OLIVEN	7.80
PORTION PARMIGIANO REGGIANO	7.80

## TARTES FLAMBÉES MAISON (NUR BEI SCHÖNWETTER)

CLASSIQUE MIT SPECK, ZWIEBELN UND BERGKÄSE	23.80
SAUMON FUMÉ MIT ZWIEBELN, BERGKÄSE UND RUCOLA	26.80
FORESTIÈRE MIT KRÄUTERSEITLINGE, BERGKÄSE UND FRÜHLINGSZWIEBELN	23.80

## CRUDOS & STARTERS

BUNTE SALAD- BOWLE SEEROSE	13.50	18.50
COCKTAIL DE CREVETTES (MSC) SEEROSE MIT AVOCADO		21.50
TATAR DE BŒUF SUISSE, BRIOCHE- TOAST, BEURRE	23.00	37.00
BURRATINA, LÉGUMES GRILLÉS À L'ITALIENNE, CHERRY TOMATEN, BASILIKUM		21.00
TRANCHE VOM WARMGERÄUCHERTEN LACHS AUS SCHOTTLAND MIT GURKEN, MELONEN UND HONIG SENF-DRESSING		25.50

## **WARME SPEISEN**

### **VON UNSEREM BIG GREEN EGG HOLZOFENGRILL**

GAMBAS- SPIESS (VNM) UND BUNTE SALAD BOWLE	39.00
FILETS DE PERCHE DU LAC FRITS (D), COUNTRY FRIES, MAYONNAISE AU CITRON	30.00
MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO AL MODO DELLO CHEF RINDSFILET MEDAILLON (IRL) (180gr.) GRILLÉE, CHIMICHURRI- SAUCE, BUNTE SALAD BOWLE	58.00
FOCACCIA SEEROSE CON FILETTO DI MANZO IRISCHES RINDSFILET MÉDAILLONS (120gr.) MIT RUCOLA, PESTO GENOVESE, PARMIGIANO UND POMODORI SECCHI	39.00
FOCACCIA SEEROSE VEGI LÉGUMES GRILLÉS À L'ITALIENNE, RUCOLA, PESTO GENOVESE, POMODORI SECCHI, PARMIGIANO	26.00
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO + CREVETTES GÉANTES (VNM / MSC + 18.00)	28.80

## DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA	9.00
PANNA COTTA, COULIS DE FRUIT	9.00
MOUSSE AUX MARRONS AU KIRSCH & SORBET AUX PRUNES	14.80
BEIGNETS DE POMMES	15.80

### GLACE :

VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT, ZIMT	5.00
---------------------------------------	------

### SORBET:

CITRON, PRUNAUX, ANANAS, BLUORANGEN, MANGO	5.00
--	------

**BITTE INFORMIEREN SIE UNS BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN. MERCI.**