

GRADUATION

CRUDOS & STARTERS

SEEROSE KOPFSALAT MIT HAUSSAUCE UND SCHNITTLAUCH 15.80

AVOCADO & CREVETTES, SAUCE TIVOLI 23.80 / 38.00

VELOUTÉ DE CONCOMBRE BIEN FRAIS

MIT JOGHURT, DILL UND PIMENT D'ESPELETTE AUS DEM BASKENLAND 14.80

LES POISSONS

FILETS DE PERCHE AUS DEM BODENSEE, SAUCE TATAR

ERFRISCHENES TABOULÉ MIT MINZE, TOMATEN- UND GURKENWÜRFELI 42.00

FILET DE LOUP DE MER AUS GRIECHENLAND, PEPERONATAGEMÜSE

MIT PINIENKERNEN, ZITRONENKARTOFFELN AUS DEM OFEN 46.80

LES VIANDES

RINDSFILET SEEROSE (SINCE 2000) IRLAND, SAUCE CAFÉ DE PARIS

POMMES ALLUMETTES 59.80 / 74.00

RED THAI CHICKEN- VEGETABLE CURRY (SUISSE)

MIT COCOS UND JASMINREIS 42.80

VEGETARISCHE GERICHTE

RED THAI VEGETABLE CURRY, MIT COCOS UND JASMINREIS 38.80

DESSERTS

TIRAMISÙ AUX FRAMBOISES 11.00

SEEROSE CRÈMESCHNITTE MIT VANILLECRÈME,

RAHM UND COULIS DE FRUIT 15.80

MOUSSE AU CHOCOLAT FELCHLIN MIT SCHLAGGRAHM 11.00

PANNA COTTA, COULIS DE FRUIT 11.00