



Nos propositions hivernales

Blanquette de veau, riz pilaf

Kalbsfrikassee, Pilafreis
Veal stew (style blanquette), rice pilaf

frs. 32.--

Civet de chevreuil, tagliatelle fraîches

Rehpf Pfeffer und frische Tagliatelle
Jugged venison and fresh tagliatelle

frs. 32.--

Huîtres « n°2 », vinaigrette, pain de seigle

Austern "Nr. 2", Vinaigrette, Roggenbrot
Oysters "no 2", vinaigrette, rye bread

1 pièce
6 pièces
12 pièces

frs. 4.50

frs. 26.--

frs. 49. --

Velouté de courge

Kürbiscremesuppe
Pumpkin cream soup

frs. 12.--

Et nos désormais traditionnelles...

Entrecôte de bœuf, beurre Maître d'Hôtel

Entrecôte und Butter "Maître d'Hôtel"
Entrecôte and butter "Maître d'Hôtel"

frs. 41. --

Filet de bœuf « Wagyu » (style boeuf Kobé), jus réduit

Rinderfilet « Wagyu » (Art Kobé-Rind), Fleischfond
Fillet of beef « Wagyu » (Kobé beef style), meat gravy

frs. 89.--

Ces deux viandes grillées sont accompagnées par des pommes allumettes et des légumes du jour

Zu den zwei Fleischgerichten werden als Beilage Allumette-Kartoffeln und Tagesgemüse serviert

Those beef dishes are served with allumette potatoes and vegetables of the day

