



Menü

Zucchettisuppe mit Curry
Potage de courgettes au curry

Saisonsalat
Salade de saison

Lasagne Palace mit Steinpilzen, Champignons,
Peperoni, Tomaten und Rindsgehacktem
*Lasagne Palace avec bolets, champignons,
peperoni, tomates et haché de bœuf*

inkl. Tagessuppe & Salat 22.00
incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 19.00

Vegi / végi 22.00

inkl. Tagessuppe & Dessert
incl. potage & Dessert

Sommersalat mit Mozzarella, Melone, Tomaten
und bio Ei an Frenchdressing

Frische Beeren mit Stracciatellaglace

*Salade d'été avec mozzarella, melons,
tomates et œuf Bio, sauce française*

Baies fraîches avec glace stracciatella

Dessert

Gebrannte Creme mit Rahm 5.50
Crème brûlée avec chantilly

Vollmond Fondue Fondue pleine lune

25.09.2018

Geniessen Sie auf unserer Terrasse
bei guter Stimmung
ein Vollmond - Käse Fondue

Admirez la pleine lune tout en
dégustant une fondue au fromage

CHF 25

- 1 Kalte Melonensuppe mit Estragonsorbet 13.50
Potage de melon froid et sorbet à l'estragon
- 2 Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Sommersalat 35.00
Escalope de veau viennoise, citron et salade d'été
- 3 Kalbslerberli mit Zwiebeln und Salbei, buntem Sommersalat, Balsamico - Dressing 27.00
Emincé de foie de veau avec oignons, sauge sur salade d'été, dressing au balsamique
- 4 Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Rohschinken, Ruccola, Peperoncini 18.00
Tarte flambée avec crème acidulée, oignons, jambon crus, roquette, peperoncini
- 5 Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten 23.00
Salade de poulet au curry, garnie de fruits
- 6 Frittierte Eglifilet mit Zitronenmayonnaise, knackigem Blattsalat 32.00
Filets de perche frits, mayonnaise au citron, et salade verte
- 7 Ravioli mit Auberginen und Scamorzakäsefüllung mit Olivenöl und Basilikum 24.00
Raviolis farcis d'aubergine et fromage scamorza, huile d'olives et basilic
- 8 Bio Dry aged Entrecôte vom der Black Angus Kuh der St. Peter Insel, 42.00
Kräuterbutter und Sommergemüse
Entrecôte de vache bio Black Angus, de l'île Saint – Pierre, beurre aux herbes, légumes

<p align="center">Unsere Menüs für die Woche <i>Nos menus de la semaine</i></p>		
<p align="center">Montag / Lundi 13.08.2018</p>		
Suppe	Menu	Végi
<p>Zucchettisuppe mit Curry <i>Potage de courgettes au curry</i></p>	<p>Lasagne Palace mit Steinpilzen, Champignons, Peperoni, Tomaten und Rindsgehacktem <i>Lasagne Palace avec bolets, champignons, peperoni, tomates et haché de bœuf</i></p>	<p>Sommersalat mit Mozzarella, Melone, Tomaten und bio Ei an Frenchdressing Frische Beeren mit Stracciatellaglace <i>Salade d'été avec mozzarella, melons, tomates et œuf Bio, sauce française</i> <i>Baies fraîches avec glace stracciatella</i></p>
<p align="center">Dienstag / Mardi 14.08.2018</p>		
<p>Kräutersuppe <i>Potage aux herbes</i></p>	<p>Cervelatsalat garniert und Blattsalat Gemischte Glace <i>Salade de cervelats et salade verte</i> <i>Glace surprise</i></p>	<p>Ravioli mit Tomaten – Mozzarella – Füllung an Basilikumsauce <i>Raviolis farcis à la tomate et mozzarella, sauce basilic</i></p>
<p align="center">Mittwoch / Mercredi 15.08.2018</p>		
<p>Rüebli- und Ingwersuppe <i>Potage de carottes au gingembre</i></p>	<p>Im Ofen gebratene Kalbsbrust mit Weisswein – Kümmeljus, Kartoffelsalat <i>Poitrine de veau au four avec jus au vin blanc et cumin, salade de pommes de terre</i></p>	<p>Sommersalat mit Samosas, süsse Chillisauce <i>Salade d'été avec Samosa, sauce au chilli doux</i></p>
<p align="center">Donnerstag / Jeudi 16.08.2018</p>		
<p>Früchte Smoothie <i>Smoothie aux fruits</i></p>	<p>Siedfleischsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Kräutern, Bratkartoffeln <i>Salade de bœuf bouilli avec saumure, oignons et herbes, pommes de terre sautées</i></p>	<p>Tjarin – Nudeln an Zitronensauce und Spinat <i>Nouilles Tjarin à la sauce au citron et épinards</i></p>
<p align="center">Freitag / Vendredi 17.08.2018</p>		
<p>Grüne Gazpacho <i>Gaspacho vert</i></p>	<p>Frittierter Zander mit Tartarsauce auf Blattsalat Coupe Danemark <i>Filet de sandre frit, sauce tartare sur salade verte</i> <i>Coupe Danemark</i></p>	<p>Gebatener Jasminreis mit Gemüse und Pilzen <i>Riz Jasmin sauté avec légumes et champignons</i></p>