

Jeudi 23 Février 2012

Potage de haricots verts 12.– 19.–
Bohnensuppe mit Speckwürfel

La spécialité
Moules marinières, pommes frites 29.–
Miesmuscheln im Weissweinsud mit Kräutern und Pommes Frites

Plat 1
Fiocetti al gorgonzola 28.–
Fiocetti an Gorgonzolasauce, geschmorte Kirschtomaten und Pinien

Plat 2
Jarret d'agneau, polenta et poivrons 34.–
Geschmorte Lammhaxe mit Polenta und Peperoni

Plat 3
Filet de skrei, ragoût de pommes de terre et poireaux 33.–
Skreifilet an Kartoffel-Lauchragout

La douceur
Tarte au citron
Zitronentarte
7.–

Vin blanc
Pierre Archambault
Les Bataillets 2010
Sauvignon blanc

dl 9.–

Vin rouge
Château Bellevue la Fôret
Optimum 2008
Negrette, Syrah, Cabernet Sauvignon

dl 9.–

Les Classiques du Bistrot «vis-à-vis»

Crème de carottes au gingembre Karotten-Ingwersuppe	12.– 19.–
Salade niçoise «vis-à-vis» Salat Niçoise mit kurzgebratenem Thunfischmedaillon	19.– 31.–
Salade de saison aux suprêmes de poulet Saisonsalat mit Pouletstreifen, Avocado und Hüttenkäse	28.–
Quiche au fromage Käsequiche mit Salat	25.–
Tartare de boeuf Rinds-Tatar mit Toast und Butter	22.– 30.–
Saucisse de veau, pommes frites Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce oder Dijonsenf Pommes Frites und Salat	26.–
Entrecôte de boeuf, pommes frites Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	pro 100 g 24.–

Kalb, Schwein: CH Rind: CH, Australien*, USA* Geflügel: CH, Frankreich

* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderungsmittel erzeugt worden sein.

prix en CHF TVA 8 % incluse