

Poisson du jour | Tagesfisch

avec soupe du jour ou salade en entrée | 28

mit Tagessuppe oder Salat als Vorspeise | 28

Lundi - 26.01.

Filet de dorade, huile à l'aneth, risotto au citron, betteraves rôties

Doradenfilet, Dill-Öl, Zitronenrisotto, Ofenranden

Mardi - 27.01.

Brandade de morue, chou vert aux pommes

Brandade de morue: Kabeljau- und Kartoffelpüree mit Wirsing-Apfel-Gemüse

Mercredi - 28.01.

Loup de mer, cassoulet de haricots blancs, carottes, céleri, olives et câpres

Wolfsbarsch, weisses Bohnen-Cassoulet, Karotten, Sellerie, Oliven und Kapern

Jeudi - 29.01.

Filet de truite pané aux amandes, sauce tartare, riz pilaf et épinards en branches

Forellenfilet mit Mandelpanade, Tartarsauce, Pilaw-Reis, Blattspinat

Vendredi - 30.01.

Filet de sandre, crème au basilic, purée de pommes de terre aux tomates séchées, céleri en branches

Zanderfilet, Basilikumrahmsauce, Kartoffelstampf mit getrockneten Tomaten, Stangensellerie

En plus cette semaine | Wochenmenüs

avec soupe du jour ou salade en entrée

mit Tagessuppe oder Salat als Vorspeise

Menu viande | 28

Bouilli de bœuf, sauce au raifort, pommes de terre nature, légumes racines

Rindssiedfleisch, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse

Menu pâtes | 27

Les pâtes du jour fabriquées dans notre propre Commercio Manifattura

Tagespasta hergestellt in unserer hauseigenen Commercio Manifattura

Menu végétarien | 25

Rouleaux de printemps panés farcis aux pommes de terre et petits pois, purée de pois chiches, dip au piment

Panierte Frühlingsrollen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, Kichererbsenpüree, Peperoncini-Dip

Menu spécial | 32

Magret de canard, jus au cassis, polenta à la crème aigre, chou rouge

Entenbrust, Cassis-Jus, Polenta mit Sauerrahm, Rotkraut

Dessert du jour | 9

Tagesdessert, frage bitte unser Team