Menu de Pâques

Dimanche 31 mars 2024

Amuse-bouche

****

Feuilleté aux morilles et asperges vertes

Blätterteigfeuilleté mit Morcheln und grünen Spargeln

****

Filets de perche meunière et épinards

Gebratene Eglifilets nach Müllerinnenart und Blattspinat

****

Ribeye de veau, sauce au vin rouge, tagliatelle à l'ail des ours et légumes de saison

Gebratenes-Kalbs-Ribeye, Rotweinsauce, Bärlauch-Tagliatelle und Saisongemüse

****

Mousse au chocolat et son sorbet fraise maison

Hausgemachtes Schokoladenmousse und Erdbeersorbet

Menu 3 plats 66.-

Menu complet 79.-

Carte de Pâques

Entrées / *Vorspeisen*

Salade verte 7.-

Grüner Salat

Salade mêlée 9.50

Gemischter Salat

Feuilleté aux morilles et asperges vertes 22.-

Blätterteigfeuilleté mit Morcheln und grünen Spargeln

Plats principaux / *Hauptgerichte*

Filets de perche meunière 37.-

Pommes natures ou frites / *Salzkartoffeln oder Pommes Frites*

Ribeye de veau rôti rosé, sauce au vin rouge, 41.-

Tagliatelle à l'ail des ours et légumes de saison

Gebratenes-Kalbs-Ribeye, Rotweinsauce, Bärlauch-Tagliatelle und Saisongemüse

Menu enfant / *Kindermenü*

Spaghetti sauce tomate 12.-

Chicken nuggets et frites 15.-

Dessert

Mousse au chocolat et son sorbet fraise maison	13.-
Coupe Danemark(glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly)	11.-
Coupe Café glacé (glace café et chantilly)	11.-
Le Colonel (sorbet au citron et vodka)	11.-
Le Valaisan (sorbet aux abricots arrosés)	11.-

Glaces et sorbets à choix boule / 3.90

Chocolat, vanille, café, caramel, fraise, pistache, noisette, stracciatella, citron, abricot, mangue

Glaces et sorbets maison boule / 4.80

Fraise, crème acidulée, Pop-corn, caramel beurre salé

Hausgemachtes Eis und Sorbet (Erdbeeren, Sauerrahm,)

Supplément chantilly 1.80