

# Suggestions d'automne

CHF

33.-

Saltimbocca de saumon au jambon cru *sauce au beurre blanc, risotto et légumes*

*Lachs Saltimbocca mit Roh Schincken, weiss Butter Soss, Risotto und Gemüse*

*Salmon with row ham , risotto and vegetables*

27.-

Tartare de thon ( 150 gr) version Japan épices shichimi, citron lime 

*Japan-Thunfisch-Tatar, Shichimi-Gewürz, Limettenzitrone*

*Tuna tartare Japenese style shichimi spices, lime*

25.-

Salade Chirashi au saumon (150 grs) et avocat 

*saumon coupé en sashimi sur un lit de riz à sushi froid, Sauce teryaki, citron vert, graine de sésame*

*Salat Chirashi, Lachs und Avocado in Sashimi geschnitten auf einem Bett aus kaltem Sushi Reis*

*Salad chirashi, salmon and avocado cut in Sashimi on a bed of cold sushi rice*

28.-

Croûte aux champignons des sous- bois

*Pilzkruste*

*Muschroom Crust*

37.-

Civet de chevreuil traditionnel servi avec Spätzli, choux de Bruxelles, poires à Botzi et marrons glacés *(non valable passeport)*

*Traditioneller Rehpeffer serviert mit Spätzli und Brusselskraut*

*Traditional deer stew served with Spätzli*

48.-

Filet de bœuf sauce Bourguignonne frites et légumes *(non valable passeport)*

*Rind Filet mit «Bourguignonne Sauce» Frites und Gemüse*

*Beef fillet with "Burgundy" Sauce, French fries and vegetable*

