



Valentinstag- Menu



*Safran-Suppe mit
Speck-Fahne*
* * *

*Zanderfilet gebraten auf
Lauch-Crème mit
kleinen Kartoffeln*
* * *

*Rindsfilet grilliert an
Saucenauswahl
Berny-Kartoffeln mit Mandeln und
Gemüsebouquet*
* * *

*St-Honoré-Herz
mit Himbeeren*

* * *

Ganzes Menu

Fr. 60.00

Menu de St-Valentin

*Soupe au safran avec
voile de lard*
* * *

*Filet de sandre meunière sur
crème de poireaux et
petites pommes de terre*
* * *

*Filet de bœuf grillé
choix de sauces
pommes Berny aux amandes et
bouquet de légumes*
* * *

*Cœur St-Honoré
avec framboises*

* * *

Menu complet

Dazu empfehlen wir:

Pour accompagner

Vully, Pinot-Noir, Domaine Burnier, Nant
*Vully, « En Semar », assemblage barrique,
Pinot-Noir, Gamaret, Diolinoir*

75cl

Frs. 38.00

75cl

Frs. 44.00

Chardonne AOC Portebout, assemblage
Pinot-Noir, Gamay, Diolinoir

70cl

Frs. 39.00

50cl

Frs. 29.00