



Echo du Marché / Market Special

27.-

**Escalopine de poulet façon viennoise, sauce tartare,
pommes aux épices et fine ratatouille**

**Hähnchenschnitzel nach Wiener Art, Tatar-Sauce,
Kartoffeln mit Gewürzen und feines Ratatouille**

**Chicken escalope Viennese style, tartar sauce,
spicy potato and ratatouille**

Plat végétarien

Vegetarisches Gericht / Vegetarian option

27.-

**Escalope de quorn panée, sauce tartare,
pommes aux épices et fine ratatouille**

**Paniertes Quorn-Schnitzel, Tatar-Sauce,
Kartoffeln mit Gewürzen und feines Ratatouille**

**Breaded quorn cutlet, tartar sauce,
spicy potato and ratatouille**



MENU 55.-

Entrée / Starter / Vorspeisen

Mini tomme Vaudoise en panure de thym,
jeunes pousses et vinaigrette au miel

Mini-Tomme-Vaudoise mit Thymian-Panade,
junge Sprossen und Vinaigrette mit Honig

Mini Vaudois tomme cheese with thyme breadcrumbs,
, baby greens and honey vinaigrette

Plat / Main / Hauptgerichte

Cabillaud poché au lait de coco et citronnelle,
riz basmati aux petits légumes

Pochierter Kabeljau mit Kokosmilch und Zitronengras,
Basmati-Reis mit Gemüse

Poached cod with coconut milk and lemongrass,
basmati rice with baby vegetables

Desserts

Bavarois fraise verveine et vanille bourbon,
coulis chocolat noir

Bayrische Erdbeercreme mit Verbene und Bourbon-Vanille,
dunkle Schokoladensauce

Strawberry verbena and bourbon vanilla bavarois,
dark chocolate coulis