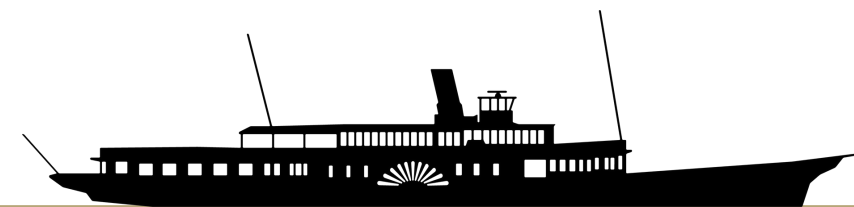


Fine 
Fourchette
Au fil de l'eau

Fine 
Fourchette
Au fil de l'eau

CGNI 

SPEISEKARTE 



Speisekarte

ZUM TEILEN

Teller mir Trockenfleisch

Kleine 13.00
Grosse 23.00

GERICHT

Fondue Moitié-moitié 26.00
Freiburger Vacherin und Greyerzer Käse , 220 gr

Winzer-Fondue 42.00
Rindergeschnetztes, 200 gr
Pommes frites
Gemischter Salat
Saucen: tartar, cocktail, curry

DESSERTS

Meringue, Greyerzer-Doppelrahm
Raisinée coulis 12.00

Sorbets 12.00
Birne oder Aprikose

MENÜ FÜR KLEINE MATROSEN 18.00

Gegrilltes Hähnchenfilet, Pommes frites
Kräutersud

Kleiner Meringue, Greyerzer-Doppelrahm
Raisinée coulis

Herkunft des Fleisches: Rind aus der Schweiz und Deutschland, Hähnchen aus der Schweiz.
Die Preise sind Schweizer Franken ausgeschrieben. MwSt. und Service inbegriffen

Weinkarte

WEISSWEINE / ROSÉWEIN

SCHWEIZ	10CL	50CL	75CL
Domaine des Alouettes, Chardonnay, Genève	7.00		48.00
Château de Vinzel Grand Cru, La Côte			44.00
Johanisberg "Siccus", Valais			43.00
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.50		45.00
L'Arbalète, Dézaley Grand Cru AOC			62.00
Aigle les Murailles, Chablais AOC	8.00		52.00
Yvorne, Henry Badoux, Chablais		25.00	

FRANKREICH

Chablis AC, Domaine Chatelain Vieilles Vignes			60.00
Pouilly-Fuissé AOC, Grumes d'Or			76.00

ROSÉ

Murailles, Chablais		25.00	
Henry Badoux 1908	6.00		42.00
La Licorne, Vaud AOC	6.00		42.00

ROTWEINE

SCHWEIZ		
Domaine des Alouettes, Noir Plaisir	7.00	48.00
Domaine des Alouettes, Gamay		43.00
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.50	45.00
Murailles Rouge, Chablais AOC	8.00	52.00
Maurice Gay 1883, Humagne Rouge, Valais		49.00
Yvorne, Henry Badoux, Chablais		25.00

FRANKREICH

Nuits-Saint-Georges AC, Henri de Villamont		109.00
Château Belle-Vue, Haut-Médoc		63.00

PROSECCO & CHAMPAGNE

SCHWEIZ		
Prosecco HENRI D.O.C, Blanc extra dry	7.00	42.00

FRANKREICH

Duval-Leroy, Brut Réserve, France	15.00	99.00
-----------------------------------	-------	-------

BIERE

	30CL	50CL
Boxer vom Fass	5.00	7.50
Boxer hell/weiss	6.00	
Alkoholfreies Bier	5.00	