



Echo du Marché / Market Special

27.-

**Filet de sébaste à l'unilatérale, vierge d'herbes fraîches,
pilaf de riz rouge et piperade de légumes**

**Einseitig gebratenes Rotbarschfilet,
Öl mit frischen Kräutern,**

Pilaf mit rotem Reis und Gemüse-Piperade

**One-sided redfish fillet, fresh herb sauce,
red rice pilaf and vegetable piperade**

Plat végétarien

Vegetarisches Gericht / Vegetarian option

27.-

**Piperade de légumes sur röstli croustillant
et huile verte**

**Gemüse-Piperade auf knusprigem Röstli
und grünem Öl**

**Vegetable piperade on crispy röstli
and green oil**



MENU 55.-

Entrée / Starter / Vorspeisen

Bruschetta au jambon cru

et sa tapenade d'olives Kalamata, roquette et parmesan

Bruschetta mit Rohschinken

und Tapenade mit Kalamata-Oliven Rucola und Parmesan

Bruschetta with cured ham

and Kalamata olive tapenade, rocket and parmesan

Plat / Main / Hauptgerichte

Carré d'agneau en croûte d'herbes,

pommes croustilles et courgettes au pavot

Lammkarree mit Kräuterkruste,

knusprige Kartoffeln und Zucchini mit Mohn

Herb crusted rack of lamb

with potato chips and poppy seed courgettes

Desserts

Tartelette cacao,

crème de noisette et poires confites, coulis de figues

Kakao-Törtchen,

Nugatcreme und eingelegte Birnen, Feigenmus

Cocoa tartlet,

hazelnut cream and candied pears, fig coulis