

Menü

^{V/G/L} **Jakobsmuscheln** (USA) CHF 24
mit Salat-Bouquet & *Chipotle-Sesam-Dressing



* **Kalbs-Cordon bleu gerollt** (CH) 350g CHF 45
gefüllt mit Raclette-Käse & heimischem Rohschinken
Kräuter-Pommes frites, Kartoffelgratin, Nudeln oder Reis
Ofentomate mit Pesto



^V * **Tarte Tatin** CHF 11
Gestürzter Apfelkuchen mit Vanille-Glace

3-Gang Menü CHF 74

Unsere Weinempfehlung
Cornalin 'Antica', Stéphane Reynard, CHF 73

* Hausgemachte Produkte
V = kein Fleisch G = ohne Gluten L = ohne Laktose

Menu

^{V/G/L} **Coquilles St. Jacques** (USA) CHF 24
avec un bouquet de salades & *sauce Chipotle & sésame



* **Cordon bleu de veau roulé** (CH) 350g CHF 45
farci avec fromage à Raclette & jambon cru
Pommes frites aux herbes, gratin dauphinois, nouilles ou riz
Tomate au four avec pesto



^V * **Tarte Tatin** CHF 11
Tarte aux pommes avec glace à la vanille

Menu à 3 plats CHF 74



Menu

^{V/G/L} **Scallops** (USA) CHF 24
with a salad bouquet & *Chipotle-sesame dressing



* **Rolled veal Cordon bleu** (CH) 350g CHF 45
filled with Raclette cheese & raw ham
French fries with herbs, gratinated potatoes, noodles or rice
Oven tomato with pesto



^V * **Tarte Tatin** CHF 11
Apple pie with vanilla ice cream

3-course menu CHF 74