



Unser Frühlings-Hit Notre Hit de printemps

*Rotzungenfilet (Nordsee) pochiert an
Weisswein-Orangensauce mit
Orangenfilets*

*Filet de limande sole (Mer du Nord)
poché, sauce au vin blanc
à l'orange avec filets d'oranges*

Fr. 30.00

*Entenbrust (FR) gebraten
an Birresassasauce
Frische Tagliatelle und
Gemüseauswahl*

*Magret de canard (FR) rôti
sauce au vin cuit
Tagliatelles fraîches et
choix de légumes*

Fr. 36.00



Dazu empfehlen wir:

Pinot-Noir, Vully, Domaine Burnier, Nant

75 cl

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

75 cl

50 cl

35 cl

Pour accompagner:

Fr. 36.00

Fr. 34.00

Fr. 26.00

Fr. 19.00