

LES ENTRÉES

- Gaapadap. Tomaten-Basi Cikuum Jolkhet 14.80
- Oerettes Grönland. Avocado 17.80
- Valad Bowl dag Frig 13.80
- Mixed Grattsalate 10.80

• 11 atar de Bœuf deisse dag Frig
past. Beurre 19.80 / 36.-

• 11 una Tataki (vietnam). querkersalat. Juski Reis-
gebratene Apriko ser 22.80

VEGAN

- 11 Jantiste, kleine (archofiu). Linsen-koorpuer.
Vinaigrette vigoite 32.50

• = lunch ✓



LE POISSON

Jôle Colbert. Junges Jammes gemischt 59.80
NL

- Gebratener Adlerfisch (griechenland)
grevoloise. Quinoa. Peperoni.
Jammes spinet 42.-

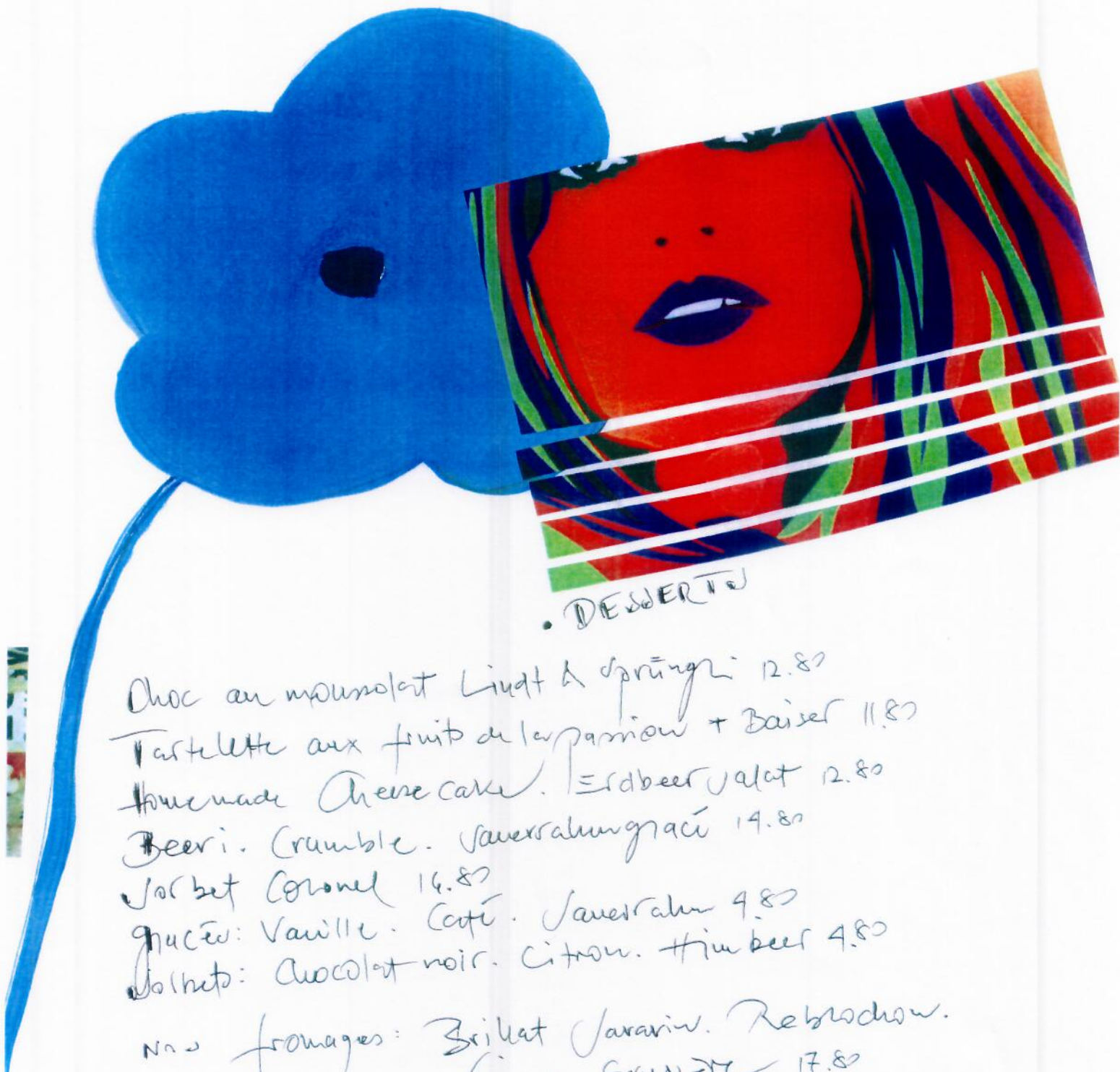
LES VIANDES

- Jours de de best Cote de Paris (Irland)
Poussin allumettes 56.- / 69.-
+ Jammes gemischt 75.-

• Fedaiillon de filet de veau. Acquafreddo Risotto
au safran. Zucchetti. Jus au vieux Poite 58.-

PASTA

- Ravioli fatti a mano. Ricotta. Pousdoni scadi.
Ricotta. Pinien Kern. Pousignans
14.80 / 33.80



• DESSERTS

- Choc au moussolot Lindt & Sprüngli 12.80
- Tartellette aux fruits de la passion + Baiser 11.80
- Houennade Cheese cake. Erdbeer Valot 12.80
- Beerli. Crumble. Sauerrahmgracé 14.80
- Jolibet Coronel 14.80
- gracé: Vanille. Café. Sauerrahm 9.80
- Jolibets: Chocolat noir. Citron. Himbeer 4.80
- Nos fromages: Brillat Savarin. Rebrochon.
- ✓ieux Gruyère 17.80

Jantgeber Andreas Jung. Melli Jürrenstaj.
Desirée Schweri

Küchenchef: Kevin Kuttel. Marco Nalagquino

