Apéritifvorschläge / Suggestions pour l'apéritif

Toast au saumon
Geräucherter Lachs auf Toast
Smoked salmon on toast
CHF 4.00

Toast Tartare de bœuf
Rindstatar auf Toast
Beef tatar on toast
CHF 4.00

Frite de pois chiche (végan)
Kichererbsen-Pommes
Chickpea fries
CHF 1.50

Mini vol-au-vent escargot
Mini-Blätterteig-Pastetchen mit Schnecke
Mini vol-au-vent with escargot
CHF 4.50

Cappucino de portiron (végi)
Kürbis-Cappuccino
Pumpkin cappuccino
CHF 3.50

Mini tarte flambée
Kleines Flammküchlein
Small flamed tart
CHF 3.50

Olives marinées (végan)
Marinierte Oliven
Marinated olives
CHF 2.00

Feuilleté à la tomate (végi)
Blätterteigschnecke mit Tomate
Puff pastry with tomato
CHF 1.50

Cubes de Parmesan (végi)
Parmesanstücke
Parmesan cubes
CHF 2.00

Mindestbestellmenge : 10 Stück pro Apéritifhäppchen
Quantité minimale de commande : 10 pièces par amuse-bouche
Minimum order quantity: 10 pieces per appetizer

Fleisch- und Fischdeklaration:
Rind und Schwein (CH), Escargot (FR), Lachs (SCO)

Die Speisen in dieser Menükarte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison" zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*).

Preise sind in Schweizer Franken inklusive 8.1 % MWST und Service