

Lundi 6 Septembre 2010

Crème de tomates 10.– 18.–
Tomatencremesuppe mit Parmesan

La spécialité
Moules de Bouchot "marinières" et pommes frites 29.–
Miesmuscheln im Weissweinsud mit Kräutern und Pommes Frites

Plat 1
Tagliatelle méditerranée et fromage de chèvre 29.–
Tagliatelle mit Tomaten, Oliven und Ziegenfrischkäse

Plat 2
Gigot d'agneau au four et risotto milanese 31.–
Lammgigot im Ofen gebraten mit Safranrisotto und Kräutersalat

Plat 3
Crevettes géantes et ceasar salade 33.–
Gebratene Bio-Riesencrevetten mit Ceasar Salat

Vin rouge
Domaine de la Jasse d'Isnard
Vins de Pays d'Oc 2007
Merlot

dl 7.50

Vin blanc
Pierre Archambault
Sancerre 2008
Sauvignon blanc

dl 8.50

Les Classiques du Bistrot «vis-a-vis»

Gazpacho Kalte spanische Gemüsesuppe mit Ricottacrostini	11.– 19.–
Salade niçoise Salat Niçoise mit kurzgebratenem Thunfischmedaillon	19.– 31.–
Salade de saison aux suprêmes de poulet Saisonsalat mit Pouletstreifen, Avocado und Hüttenkäse	28.–
Quiche aux courgettes Zucchiniquiche mit Salat	25.–
Tartare de boeuf Rinds-Tatar (CH) serviert mit Toast und Butter	21.– 29.–
Saucisse de veau, pommes frites Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce oder Dijonsenf Pommes Frites und Salat	26.–
Entrecôte de boeuf, pommes frites Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	45.–

Kalb, Schwein: CH Rind: CH, Irland, Australien*, USA* Geflügel: CH, Frankreich
Lamm, Wild: Australien, Neuseeland, Österreich

* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderungsmittel erzeugt worden sein.

prix en CHF TVA 7.6 % incluse