

# Le Rendez-vous



## Plats du jour

	CHF
<i>Entrée du jour</i> : Kartoffel-Gemüsesuppe <b>oder</b> kleiner gemischter Salat	<b>7,50/6,50</b>
<i>*Plat du jour</i> : Orecchiette am tomatensauce mit frischen Thunfischwürfeln und Kapern	<b>24,50</b>
<i>*Pizza du jour</i> : Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bufala, Parmesan, Oregano	<b>22,50</b>
<i>Dessert du jour</i> : Poire Belle Hélène (Birne, Vanille Glace und Schokoladen Sauce)	<b>7,50</b>

**\*Entrée du jour“ ist nicht inbegriffen beim Plat du jour oder bei der Pizza du jour**

<i>Special</i> Austern aus Oléron Fine de Claire Nummer 2	6,50 pro Stück
<i>Special</i> <b>Pot au feu Le Rendez-vous</b> Siedlfleisch (Hohrücken), Markbein, Kartoffeln und Gemüse in der Cocotte Mit hausgemachtem Meerrettichschaum	39,00
<i>Special</i> <b>Kalbpaillard à la dijonnaise</b> mit frischem Saison-Gemüse und Hausgemachte Tagliatelle	39,50
<i>Special</i> <b>Rehschnitzel an hausgemachter Preiselbeerrahmsauce und Rosenkohl</b> Beilage: hausgemachte Spätzli	39,50
<i>Special</i> <b>Moules marinières de Bouchot (Mont St. Michel)</b> Miesmuscheln aus Frankreich mit Pommes Allumettes	39,50
<i>Special</i> <b>Burger Le Rendez-vous</b> 200gr.Rindfleisch mit Reblochon Käse aus Savoie Hausgemachtes Brot, Eisbergsalat, Tomaten, karamalisierte Zwiebeln Mit hausgemachter Cocktail und Pomery Sauce. Dazu: Pommes Allumettes	32,00
<i>Special</i> <b>Tuna Tartar</b> auf einem Beet von Avocado und Meeresalgen an Sesamöl	35,00
<i>Special</i> <b>Nüsslisalat</b> mit Speck, Ei und hausgemachten Croûtons An hausgemachtem Sherry Dressing	13,50/19,00
<i>Special</i> <b>Pouletbrust</b> an Zitronengrassspiess mit frischem Gemüse & Salatbouquet	27,50
<i>Special</i> <b>Fitnesssteller: Kalbpaillard</b> mitfrischem Gemüse und Salatbouquet	36,00

