

Le Rendez-vous

Restaurant



Les spécialités du soir

Salade Gourmande Terrine de foie gras, emincée de chevreuil, cèpes, raisins, poire avec compote d'airelles et marrons, lardons, mango-papaya chutney, croûtons et choux de Bruxelles	23,00
Salade Gourmande Entenleberterriner mit Mango-Papaya Chutney, Rehgeschnetzelter, Speck, Steinpilze, Rosenkohl, Trauben, Croûtons, Birne mit Preiselbeerkompott und Marroni	
Le petit foie gras poêlé du Périgord , compote de mangues et papayes Avec ses pruneaux (entrée)	17,50
Salade de mâche avec oeuf, lardons et croûtons maison Nüsslisalat mit Speck, Ei und hausgemachte Cruôtens	13,50
Tagliatelle maison aux cèpes frais et sauce à la crème Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Steinpilzen an feiner Rahmsauce	28,50
Filet de boeuf 200gr. avec ratatouille maison et pommes de terres nouvelles et beurre maître d'hôtel Rindsfilet 200gr. mit hausgemachter Ratatouille, Frühlingkartoffeln und Kräuterbutter	54,00
Escalope de chevreuil avec Spätzli maison , choux de Bruxelles et Sauce aux airelles Rehschnitzel an hausgemachter Preiselbeersauce und Rosenkohl Beilage: hausgemachte Spätzli	39,50
Moules marinières de Bouchot avec Pommes Allumettes Miesmuscheln aus Frankreich mit Pommes Allumettes Vorspeise 450gr. Hauptspeise: 900gr.	29,50/39,00
La Côte de veau Sélection Gourmet au four 350gr. aux cèpes frais avec ses légumes de saison et Spätzli maison Kalbskotelette Séléction Gourmet 350gr. mit frischen Steinpilzen, Gemüse und hausgemachte Spätzli	59,00