

# Le Rendez-vous

Restaurant



## Les spécialités du soir

<b>Salade de mâche</b> avec œuf, lardons et croûtons maison	15,50
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck, Ei und hausgemachte Croûtons (entrée)	
<b>Œuf poché</b> et sauté d'asperges vertes au jambon de Bayonne et sauce parmesan (entrée)	17,50
<b>Pochiertes Ei</b> mit frischen grünen Spargeln und Rohschinken aus Bayonne an hausgemachter Parmesan-Sauce (entrée)	
<b>Tagliatelle maison</b> , sautées d'asperges vertes et jambon de Bayonne à la crème	27,50
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> mit frischen grünen Spargeln und Rohschinken aus Bayonne an feiner Rahmsauce	
<b>Dés de Filet de Bœuf à la Dijonaise en Cocotte avec Spätzli maison et haricots</b>	48,00
Rindsfilet Würfel an Cognac-Senfsauce in der Cocotte mit hausgemachten Spätzli und Cocobohnen	
<b>Pot au feu Le Rendez-vous:</b> Siedfleisch (Hohrücken), Markbein, Kartoffeln, Gemüse in der Cocotte mit hausgemachtem Meerrettichschaum	41,00
<b>Filet de boeuf 200gr.</b> avec ratatouille maison et asperges vertes sauce béarnaise maison	54,00
<b>Rindsfilet 200gr.</b> mit hausgemachter Ratatouille, und Spargeln Begleitet von einer hausgemachten Sauce béarnaise	
<b>La Côte de veau Sélection Gourmet au four 350gr.</b>	53,00
Asperges vertes et tagliatelle maison accompagnée d'une sauce béarnaise	
<b>Kalbskotelette Sélection Gourmet 350gr.</b>	
Mit frischen grünen Spargeln und hausgemachten Tagliatelle begleitet von einer hausgemachten Sauce béarnaise	
<b>Poisson entier du soir / Ganzer Fisch</b>	sur demande / auf Anfrage
Garnit de riz de Camargue et épinards frais	
Serviert mit frischem Blattspinat und Reis aus Camargue	