

# Le Rendez-vous

Restaurant



## Les spécialités du soir

**Salade de mâche** avec œuf, lardons et croûtons maison (entrée) 16,50  
**Nüsslisalat** mit Speck, Ei und hausgemachten Croûtons ( Vorspeise)

**Œuf poché** et épinard frais, sauce parmesan aux truffes noires (entrée) 23.50  
**Pochiertes Ei** auf frischem Blattspinat mit frischem schwarzem Trüffel  
an hausgemachter Parmesansauce



**Pot au feu Le Rendez-vous en Cocotte** 43.00  
**Siedfleisch (Hohrücken)**, Markbein, Kartoffeln und Gemüse in der Cocotte

**Tagliatelle maison aux truffes noires à la crème** 28.50/ 39.00  
**Hausgemachte Tagliatelle** an Rahm mit frischem schwarzem Trüffel

**Sautées de gambas à la provençale** au piment d'Espelette avec 48.00  
épinard frais et riz de Camargue  
**Sautierte Gambas à la provençale** mit Piment d'Espelette,  
frischem Spinat und Reis aus der Camargue

**Escalope de chevreuil** avec Spätzli maison 49.00  
gratin de courges et sauce aux airelles  
**Rehschnitzel an Preiselbeersauce** mit Kürbisgratin und Spätzli



**Dés de Filet de bœuf à la Dijonaise en cocotte**, haricots plat et Spätzli maison, 49.00  
**Rindsfiletwürfel an Cognac-Senfsauce in der Cocotte** serviert mit Cocobohnen  
und hausgemachten Spätzli

**La Côte de veau Sélection Gourmet au four 350gr.** 72.00  
avec épinards frais et tagliatelle maison à la crème et truffes noires  
**Kalbskotelette Séletion Gourmet 350gr.**  
mit frischem Spinat und hausgemachten Tagliatelle an Rahm mit frischem schwarzem  
Trüffel



**Moules de Bouchot (St. Michel)** Miesmuscheln (F) mit Pommes Allumettes 39.50



**Poisson entier du soir** Ganzer Fisch mit Blattspinat und Carmarguerreis sur demande