

Le Rendez-vous



CHF

<i>Entrée du jour:</i>	Hausgemachte Kürbissuppe Le Rendez-vous	9.50
<i>Salade du jour :</i>	Kleiner gemischter Salat	7.00
<i>Plat du jour:</i>	Entrecôte Parisienne (CH Hohrücken) mit Sauce Béarnaise und Pommes Allumettes	31.50
<i>Dessert du jour:</i>	Hausgemachte Crème brûlée Le Rendez-vous	9.50

<i>Special</i>	Nüsslisalat mit Speck, Ei und hausgemachten Croûtons (Vorspeise)	16.50
<i>Special</i>	Moules marinières de Bouchot (Mont St. Michel) mit Pommes Allumettes	39.50
<i>Special</i>	Fitnessteller Kalbspaillard mit frischem Gemüse und Salatbouquet	38.50
<i>Special</i>	Tuna Tartar auf einem Beet von Avocado und Meeresalgen an Sesamöl	38.00
<i>Special</i>	Salade Niçoise Peperoni, Eier, Oliven, Kartoffeln, Coco-Bohnen, Sardellen, Tomaten und frisch gegrillte Thunfischwürfel	25.50
<i>Special</i>	Pot au feu Le Rendez-vous en Cocotte Siedfleisch (Hohrücken), Markbein, Kartoffeln und Gemüse in der Cocotte	43.00
<i>Special</i>	Rindstartar le Rendez-vous handgeschnitten mit Pommes allumettes, Salat und Toast	39.50
<i>Special</i>	Rindsfiletwürfel an Cognac-Senfsauce in der Cocotte serviert mit Cocobohnen und hausgemachten Spätzli	49.00
<i>Special</i>	Filet de bœuf 200g mit Pfeffersauce, Pommes Allumettes und frischen Spinat	61.50
<i>Special</i>	Côte de veau mit frischem Spinat und hausgemachten Tagliatelle an Rahm und Burgunder-Trüffel	72.00
<i>Special</i>	Pouletbrust an Zitronengrasspiess mit frischem Gemüse & Salatbouquet	29.50
<i>Special</i>	Hausgemachte Tagliatelle an Rahmsauce mit Burgunder-Trüffel	39.00

Haben Sie eine Allergie oder sonst eine Unverträglichkeit? Unser Team hilft Ihnen gerne weiter!