

## **Le Rendez-vous**



CHF

<i>Entrée du jour:</i>	Hausgemachte Gazpacho Le Rendez-vous	9.50
<i>Salade du jour :</i>	Kleiner gemischter Salat	7.00
<i>Plat du jour:</i>	Caesarsalat Le Rendez-vous mit Pommes Allumettes	29.50
<i>Dessert du jour:</i>	Hausgemachte Crème brûlée Le Rendez-vous	9.50

<i>Special</i>	Caesarsalat Le Rendez-vous, Eisbergsalat mit Pouletbruststreifen, Crôtons Parmesan an hausgemachten Ceasardressing	28.00
<i>Special</i>	Kalbspillard mit frischen sautierten Morcheln, grünen Spargeln und hausgemachten Spätzli	55.00
<i>Special</i>	Fitnesssteller Kalbspillard 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>	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 frischen Morcheln, grünen Spargeln und Frühlingskartoffeln	72.00
<i>Special</i>	Pouletbrust an Zitronengrasspiess mit frischem Gemüse & Salatbouquet	29.50
<i>Special</i>	Hausgemachte Tagliatelle mit frischen grünen Spargeln an Rahmsauce mit Südtiroler Rohschinken	26.00 28.50
<i>Special</i>	Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Morcheln an feiner Rahmsauce	38.00



**Frische Morcheln sind da! Als Beilage oder Vorspeise**

15.00/21.50

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