



# Unser Sommer-Menu

## Notre menu d'été

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

*Kalte Melonen-Suppe*

\*\*\*

*Schwertfischfilet gebraten (indischer Ocean)  
an Peperonsauce, sautierte Gemüse  
und schwarzer Reis*

\*\*\*

*Kalbsinvoltini (CH) mit Rohschinken  
und Frischkäse gefüllt  
an Zitronen-Rahmsauce  
Frische Tagliatelle  
und Gemüsebouquet*

\*\*\*

*Nektarine-Tartellette « Melba »  
mit Mascarpone-Crème*

\*\*\*

*Ganzes Menu  
Nur Hauptgang*

*Fr. 52.00  
Fr. 35.00*

*Soupe de melon froide*

\*\*\*

*Filet d'espadon grillé (Océan indien)  
sauce aux poivrons, légumes sautés  
et riz noir*

\*\*\*

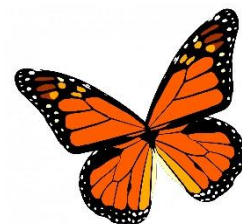
*Involtini de veau (CH) farci  
de jambon cru et fromage frais  
sauce citron à la crème  
Tagliatelle fraîches  
et bouquet de légumes*

\*\*\*

*Tartellette aux nectarines « Melba »  
avec crème de mascarpone*

\*\*\*

*Menu complet  
Plat principal seul*



<u>Dazu empfehlen wir</u>		<u>Pour accompagner</u>	
<i>Barolo DOCG, Ascheri</i>	<i>2010</i>	<i>75cl</i>	<i>Fr. 48.00</i>
		<i>10cl</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Chardonne AOC Portebout,</i>		<i>70cl</i>	<i>Fr. 34.00</i>
<i>assemblage Pinot-Noir, Gamay &amp; Diolinoir</i>		<i>10cl</i>	<i>Fr. 5.20</i>
<i>Charmys, L. Comby, Chamoson</i>		<i>75cl</i>	<i>Fr. 38.00</i>