



Menu Marché

Crème de champignons de forêt aux herbes
Waldpilzesuppe mit Kräuterrahm

oder/ou

Smoothie aux fruits
Früchte-Smoothie

Salade mêlée aux croûtons et radis
Gemischte Blattsalate mit Croutons und Radieschen

oder/ou

Truite saumonée sautée et sauce à la moutarde de Dijon
Choucroute au champagne et raisins glacés
Gebratene Lachsforelle auf Champagnerkraut
Glasierte Trauben und Dijonsensauce

oder/ou

Duo de canard, brioche maison et abricots marinés
Duo von der Ente mit hausgemachten Brioche und eingelegten Aprikosen

Carré de cerf sous une croûtes de noix et spätzli
Chou rouge, marrons et chou de Bruxelles
Hirschrücken unter der Nusskruste mit Spätzli, Rotkohl, Kastanien und Rosenkohl

oder/ou

Tarte de potiron, salade de mâche et noix noires
Kürbistarte mit Nüsslisalat und schwarzen Nüssen

Mille-feuille, glace au vin rouge et billes de pomme
Cremeschnitte mit Rotweineis und Apfelperlen

oder/ou

Glace vanille, meringue et biscuit au caramel
Vanilleeis mit Meringue und Karamellbiskuit