

# LE MENU

## BRASSERIE

*Foie gras de canard „maison“ sur gelée au Porto, baguette croustillante*  
 Hausgemachte Entenleberterrinen auf Portweingelee, knuspriges Baguette  
*Homemade duck foie gras terrine on portwine jelly and crispy baguette*

\*\*\*

*Potage à l'ognon gratiné au Brie*  
 Französische Zwiebelsuppe mit Brie gratiniert  
*French onion soup gratinated with Brie-cheese*

\*\*\*

*Salade mêlée du marché*  
 Marktfrischer Nüsslisalat, mit gehacktem Ei  
*Fresh lamb salads with chopped egg*

\*\*\*

*Entrecôte de bœuf "Chez nous"*  
*pommes de terre allumettes*  
 Zartes Rindsentrecôte überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter  
 serviert mit Allumettes-Kartoffeln  
*Beef sirloin steak gratinated with homemade herbs butter*  
*with thinly french fries*

\*\*\*

*Crème brûlée au caramel croustillant*  
 Gebrannte Creme mit karamellisierter Zuckerkruste  
*Caramel custard*

CHF 59.50

*Min. 2 personnes, jusqu'à 20h30 - À midi uniquement sur réservation*  
 Ab 2 Personen am Abend bis 20.30 Uhr - Mittag nur auf Vorbestellung  
*For 2 persons or more until 20.30 o'clock - Noon by reservation in advance only*