

Menü Regional Evening

Menu Soirée Régionale

Donnerstag, 29. August 2024 – Jeudi, 29 août 2024

Vorspeise, entrée

Tomaten-Terrine mit Büffelmozzarella und Basilikum garniert
mit Seeländer Salat-Bouquet an Holunderessig-Vinaigrette

Terrine de tomates avec mozzarella de bufflonne et basilic
Bouquet de salades du Seeland au vinaigre de sureau

Hauptspeise, plat principal

Am Stück gebratenes Omoso Rind-Nierstück aus Belper Zucht
Rotweinsauce aus Twanner Pinot Noir
Kartoffelpüree mit Sellerie
Regionales Spätsommergemüse

Faux-filet de boeuf Omoso d'élevage regional rôti
Sauce au pinot noir de Twann
Purée de pommes de terre et céleri
Jardinière de légumes de fin d'été

Hauptspeise vegetarisch, plat principal végétarien

Grünkern-Bratlinge
Sausersauce
Kartoffelpüree mit Sellerie
Regionales Spätsommergemüse

Galette d'épeautre
Sauce au moût
Purée de pommes de terre et céleri
Jardinière de légumes de fin d'été

Dessert

Tartelette mit Beeren und Quark
Tartelette aux baies et au séré

Menüpreis CHF 90.00*

**im Menüpreis sind Mineralwasser und Kaffee inbegriffen
le prix du menu comprend l'eau minérale et le café*