

## Menu de Printemps Frühlingsmenü Fr. 68.00

*Terrine maison de saumon et crevettes*  
*Hausgemachte Lachs-Krevettenterrine*

*Petite salade de saison*  
*Kleiner Saisonsalat*

*Filet de truite saumonée, jardinière de Printemps*  
*Lachsforellenfilet mit Frühlingsgemüse*

*Sorbets maison*  
*Hausgemachte Sorbets*  
*ou/oder*

*Parfait glacé au Grand-Marnier et fraises*  
*Grand'Marnier-Eisparfait mit Erdbeeren*



### Premiers Plats – Vorspeisen

<i>Salade mêlée printanière multicolore</i> <i>Farbiger gemischter Frühlingsalat</i>	<b>15.00</b>
<i>Terrine maison de saumon et crevettes à l'ail sauvage</i> <i>Hausgemachte Lachs-Krevettenterrine mit Bärlauch</i>	<b>22.00</b>
<i>Salade du pêcheur au curry – (crevettes, saumon, moules)</i> <i>Fischersalat – (Krevetten, Lachs, Muscheln)</i>	<b>24.00</b>

### Plats Principaux – Hauptspeisen

<i>Assiette « Terre et Mer » (Hors d'œuvre riche)</i> <i>« Terre et Mer »-Teller (Land und Meer-Teller – Hors d'œuvre riche)</i>	<b>48.00</b>
<i>Spaghetti à l'arlésienne (asperges, tomates, ail, olives)</i> <i>Spaghetti nach Art von Arles (Spargeln, Tomaten, Knoblauch, Oliven)</i>	<b>28.00</b>
<i>Spaghetti aux moules</i> <i>Spaghetti mit Muscheln</i>	<b>32.00</b>
<i>Asperges de Provence (cuites à la minute – 20-30 minutes)</i> <i>Spargeln aus der Provence (à la minute gekocht – 20-30 Min.)</i>	<b>36.00</b>
<i>Sauces mayonnaise et vinaigrette</i>	<b>22.00</b>
<i>Jambon séché et Jambon de campagne à l'os fumé</i> <i>Rohschinken und geräucher Bauern-Beinschinken gekocht</i>	<b>16.00</b>