




SUMMER MENU

Vitello Tonnato thin slices of veal (CH) 	starter 18.50
Muslin tuna, with capers, oignons and hard-boiled egg	main course 27.50
Mykonos Salad	28.50
Grilled lamb (NZ) filet with tatziki sauce Feta, olives, marined vegetables and stuffed wine leaves	
Thin slices of cold roastbeef (CH) 	28.50
Green salad, tartar sauce and French fries	
The mixed grill with bream (GR), salmon (NO), shrimps and scallops	34.50
Rucola salad, vegetables spaghetti, lemon vinaigrette Lemon butter sauce and pesto crostini	
Octopus* with garlic and parsley cooked on Plancha grill 	29.50
Saffron and chorizo risotto, spinach salad and greens	

Crispy chicken buger



28.50

Marinated chicken fillet (CH) in a Panko-Parmesan crust
Bun brioche, olive and garlic mayonnaise sauce
Batavia salad, tomatoes and red onions, served with French fries



* FA034 Atlantique, centre-est

Prix en CHF incl 8.1% TVA.

Végétarien  Gluten Free 

Provenance des viandes : bœuf, veau, porc : Suisse / volaille : Suisse & France / Omble : Elvage Guibert du Chamby

Carte disponible en Take-Away également avec rabais de 20% sur les prix affichés, y.c. une sélection de boissons.
Commande préalable souhaitée au 021 925 0404