

## PLATS DU JOUR

<b>SALAT oder SUPPE</b> zu den plats du jour	<b>3.50</b>
<b>LINGUINE</b> seppie, zucchetti	<b>18.00</b>
<b>LACHS-KOTELETTE</b> schottland / grünes gemüse, kartoffeln, zitrone	<b>23.00</b>
<b>MOLKENSCHWEINSSCHNITZEL</b> toni odermatt / madeira, risotto	<b>23.00</b>
<b>MUNGBOHNEN</b> zwiebeln, schwarzkümmel, halbgetrocknete tomaten	<b>17.50</b>
<b>CREPELLE-TORTE</b> ricotta, gekochter schinken, tomatensauce, rucola	<b>19.50</b>
<b>VEGI PIE</b> the pie shop / cole slaw	<b>19.50</b>
<b>PERLHUHN-SUPRÊME</b> frankreich / speck, thymian, junge rüebli, mandeln, champignons, junge kartoffeln	<b>32.00</b>
<b>DORADE</b> griechenland / zucchetti, kräuter, kartoffeln	<b>34.00</b>
<b>MRGUEZ</b> das pure / gebratene polenta, aprikosen	<b>19.00</b>
<b>CHARCUTERIE-BRETT</b> sbrinz, röstbrot	<b>26.00</b>
<b>AUFSTRICHE</b> oliventapenade, tomatenpesto, lamrillettes / ch	<b>21.50</b>
<b>KÄSETELLER</b> alp waldnacht, försterkäse, brillat savarin affinè, tre latti, 1924 bleu, fruchtebrot	<b>26.00</b>
<b>TAGESSUPPE</b> gross	<b>12.00</b>
<b>MARKTSALAT</b> gross / blattsalate, gemüse, hausdressing	<b>12.00</b>

## DESSERT

<b>MINI-DESSERT</b> hausgemacht	<b>3.00</b>
<b>DESSERTS</b> siehe dessertkarte	