

SUGGESTION

EMPFEHLUNG
SUGGESTION

"L'HIVER CHEZ MÈRE CATHERINE"

LES ENTRÉES

VORSPEISEN
STARTERS

Crème au Chardonnay, raisins et noix
Chardonnay Cremesuppe mit Trauben und Nüssen
Chardonnay cream soup with grapes and nuts 13

Salade de mâches, prunes au lard,
vinaigrette au raifort
Nüsslisalat an Meerrettichsauce mit
Speckpflaumen
*Lambs' lettuce salad, horseradish vinaigrette,
plums with bacon* 17

LES PLATS

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

Filet de porc nourri aux herbes,
sauce au roquefort, gnocchi,
légumes d'hiver
Filet vom Kräuterschwein an Roquefortsauce
mit Gnocchi und Wintergemüse
*Pork filet, creamy mushroom sauce,
gnocchi and winter vegetables* 41

Coq au vin aux petits oignons et aux
croûtons, gratin de pommes de terre
Hähnchen in Rotwein mit Perlzwiebeln und
Croûtons, Kartoffelgratin
*Chicken in red wine sauce with pearl onions
and croutons, potato gratin* 34

Ravioli de poissons et de crevettes
Ravioli mit Krevetten und Fisch gefüllt in
Bouillabaisse Fond mit Lauch und Peperoni
*Fish and prawn ravioli,
bouillabaisse fond with leek and peppers* 36

LE VIN ROUGE EN MAGNUM

ROTWEIN
RED WINE

Les Grès 2019

La Clape AOP, Domaine Boède

Großartiger Wein von einer Einzellage. Dunkler,
fast schwarzer Purpur. Verführerischer Duft nach
schwarzen und roten Beeren. Am Gaumen
großzügige und köstliche Frucht (Johannisbeeren,
Brombeeren und Heidelbeeren), etwas Pfeffer,
Kräuter und Oliven. Pure Frucht und Schmelz,
samtige Tannine und eine gewaltige Länge.
Hervorragend zu kräftig gewürztem Fisch,
coq au vin, geschmortem Lamm, Pfeffersteak,
Halbhart- oder reifem Weichkäse.

10cl 12
150cl 140

LE DESSERT

NACHSPEISE
DESSERT

Tarte aux truffes à la poire caramélisée

Trüffel-Tarte mit Caramelbirne
Truffles tarte with caramelized pear 14

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

"Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren"

Gutscheine online unter www.commercio.ch erhältlich