

ST.GERVAIS

◆◆◆ BRASSERIE ◆◆◆

ABENDKARTE / CARTE DU SOIR: 29.02. – 05.03.

Weitere Tagesangebote finden sie auf der Tafel
Les offres du jour sont notées sur le tableau noir

Wochensuppe: Pastinaken-Gelbwurzsuppe
Soupe de la semaine: Soupe de panais et xanthorhiza
7.–

VORSPEISEN / ENTRÉES

Grüner Blattsalat
Salade de laitue
6.– / 10.–

Rucolasalat mit gebratenen Austernpilzen an Kräuter-Balsamicosauce
Pleurotes sautés sur salade de rucola à la sauce aux herbes au Balsamico
13.50

Insalata di mare
Salade de fruits de mer
15.–

Chèvre chaud im Filoteig mit Preiselbeersauce
Chèvre chaud enrobé de pâte filo avec vinaigrette d'airelles rouges
14.–

FLEISCH / VIANDE

Coq au cidre (Freiland) mit saisonalem Gemüsebouquet*
*Coq au cidre (plein-air) avec bouquet de légumes saisonal**
23.50 / 26.50

Rindstagliata (CH) mit geschmolzener Kräuterbutter und Blattspinat*
*Tagliata de bœuf (CH) avec beurre d'herbes fondu et épinards**
35.50

Gebratene Schinkentranche (CH) an Marsalajus mit Gemüse*
*Tranche de jambon (CH) sautée au jus de Marsala et légumes**
25.50

Pferdeentrecôte (USA) mit Kräuterbutter oder Brunnenkresse-Meerrettichbutter
und Gemüse*
*Entrecôte de cheval (USA) avec beurre aux herbes ou beurre au cresson de
fontaine et raifort et légumes**
31.–

FISCH / POISSON

Red Snapper an Weissweinsauce mit Meeresfrüchten und Gemüse*
*Red Snapper à la sauce au vin blanc avec fruits de mer et légumes**
26.50 / 29.50

TEIGWAREN / PÂTES

Baumnuss-Lauchsauce mit Schinken (CH)
Pâtes à la sauce aux noix et poireaux avec jambon (CH)
17.–

Amalfitana(Knoblauch, Tomaten, Peperoncino und italienische Kräuter)
Amalfitana (ail, tomates, peperoncino et herbes italiennes)
15.–

VEGETARISCH / VÉGÉTARIEN

Gnocchi Romains Türmchen mit getrockneten Tomaten auf
Weisswein-Dijon-Senfsauce mit Blattspinat
*Tourelle de gnocchi romains avec tomates séchée sur sauce au vin blanc
et moutarde de Dijon avec épinards*
23.– / 26.–

Linsenfalafel im Fladenbrot mit Gemüsejulienne und Joghurtsauce
Falafel de lentilles dans le pain pita avec Julienne de légumes et sauce au yoghourt
24.–

Zitronen-Mascarpone-Rucolarisotto
Risotto au Mascarpone et Rucola au citron
25.–

Gemüsecrepsellen auf Rahmspinat
Crespelle aux légumes avec épinards à la crème
20.50 / 23.50

***Beilagen:** Risotto, Pommes Frites, Gnocchi romains oder Tagliatelle

***Accompagnements:** Risotto, Pommes Frites, gnocchi romains ou Tagliatelle

NACHSPEISEN / DESSERTS

Weisses Schoggimousse mit Lorbeer
Mousse au chocolat blanc avec laurier
8.50

Schoggikuchen «St. Gervais»
Gâteau au chocolat «St. Gervais»
7.50

Apfelküchlein mit Vanilleglacé
Beignets de pommes avec glace vanille
9.50

Bananenfrappé mit Grüntee
Frappé aux bananes avec thé vert
6.50