



# P

**MENU DE LA SEMAINE**  
**DIENSTAG BIS SAMSTAG**

**11/06/24 –15/06/24**

**Ente & Rote Bete**

geräucherte Entenbrust mit fruchtigem  
Rote Bete-Himbeer Salat, Radieschen  
und Meerrettich Crème fraîche

**ODER**

**Bouillon de veau**

Feine Kalbskraftbrühe mit Leberknödeln, Flädle  
und Gemüsejulienne

**Fischcurry "Pastis"**

Gebratene Meeresfische in Thai Curry  
mit Gemüse und Basmati Reis

**Erdbeer & Kiwi**

Marinierte Erdbeeren mit Kiwi-Eis  
und Cashew Crumble

3 Gänge mit Suppe 42,00 Euro / mit VSP 46,00  
Einzel: V17,50 €/S 11,50 €/HG 28,50 €/D 11,50 €

**PLAT DU JOUR**

**Onglet de boeuf**

Rosa gebratenes Rindersteak  
vom Nierenzapfen mit Rotweinjus,  
Frites und Lisdorfer Zupfsalat  
28,50