

NOS ENTRÉES À CHF. 13,-

CARPACCIO VAN OSSEHAAS GEMARINEERD MET BASILICUM
CARPACCIO DE BOEUF MARINÉ AU BASILIC
CARPACCIO OF BEEF MARINATED WITH BASIL

BRUSCHETTA'S VAN TOMAAT, AUBERGINE EN COURGETTE
BRUSCHETTA DE TOMATES, AUBERGINE ET COURGETTE
BRUSCHETTA OF TOMATOES, AUBERGINE AND COURGETTE

ANTI-PASTI VAN TOMAAT, MOZZARELLA EN RUCOLA
ANTI-PASTI, TOMATES, MOZZARELLA ET RUCOLA
ANTI-PASTI OF TOMATOES, MOZZARELLA AND ROQUETTE

GARNALEN IN EEN GEFRITUURD JASJE VAN TEMPURA BESLAG
CREVETTES GÉANTES EN TEMPURA À LA MODE THAI
KING PRAWNS IN A TEMPURA BATTER
WITH A SWEET AND SOUR DIP

ESCARGOTS, SLAKKEN IN HUN HUISJE MET KRUIDENBOTER
ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL
ESCARGOTS, (SNAILS) IN GARLIC BUTTER

NOS SALADES À CHF. 17,-

GEITENKAAS, WALNOTEN, RODE PAPRIKA, HONINGDRESSING
CHÈVRE CHAUD, POIVRON ROUGE, NOIX ET SAUCE AU MIEL
GOAT CHEESE, RED PEPPER, WALNUTS, HONEYDRESSING

RAUWE HAM, PARMEZAANSE KAAS, ZONGEDROOGDE TOMAAT,
PIJNBOOMPITTEN, RUCOLA, OLIE EN AZIJN
JAMBON CRU, PARMESAN, PIGNONS, RUCOLA ET TOMATES
SÉCHÉES, HUILE, VINAIGRE
ITALIAN RAW HAM, PARMESAN CHEESE, ROQUETTE, SUNDRIED
TOMATOES, PINENUTS, OIL AND VINEGAR.

GEGRILDE KIPFILET, BACON, TOMAAT, COCKTAILDRESSING
POULET GRILLÉ, LARD, TOMATES, SAUCE COCKTAIL
GRILLED CHICKEN BREAST, BACON, TOMATOES, SAUCE COCKTAIL

GROENE SALADE

SALADE VERTE (CHF. 6,-)

GREEN SALAD

GEMENGDE SALADE

SALADE MÉLÉE (CHF. 9,-)

MIXED SALAD

toutes nos salades peuvent être servies en demi-portions à chf 13,-

NOS PLATS

ROERGEBAKKEN OSSEHAAS MET NOEDELN EN VERSE GROENTE
EMINCÉ DE BOEUF AU NOODLES ET LÉGUMES DE SAISON
STIR FRIED BEEF WITH NOODLES AND VEGGIES OF THE SEASON
CHF. 26,-

RISOTTO MET CHAMPIGNONS EN GROENE ASPERGES
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET ASPERGES VERTES
MUSHROOM ASPARAGUS RISOTTO
CHF. 28,-

IN WITTE WIJN GEPOCHEERDE FORELFILET
GESERVEERD MET KRIELTJES
FILET DE TRUITE POCHÉ AU VIN BLANC, POMMES NATURES
FILLET OF TROUT POACHED IN WHITE WINE SERVED
WITH SMALL POTATOES
CHF. 29,-

GEGRILDE SCAMPIS MET TOMAAT, KNOFLOOK, RUCOLA EN PASTA
SCAMPIS GRILLÉ AVEC TOMATES, AIL ET RUCOLA,
SERVIS AVEC LINGUINI
GRILLED KING PRAWNS WITH LINGUINI, TOMATO AND ROQUETTE
CHF. 29,-

TOURNEDOS MET GROENE PEPERSAUS,
AARDAPPELTJES EN RATATOUILLE
FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE VERT,
POMMES AU FOUR ET RATATOUILLE
FILLET OF BEEF, GREEN PEPPER SAUCE,
SERVED WITH POTATOES AND RATATOUILLE
CHF. 39,-

NOS DESSERTS À CHF. 8,50-

AMANDELMASCARPONECRÊPES MET ZOMERFRUIT
AMANDESMASCARPONECRÊPES AVEC FRUITS D'ÉTÉ
ALMONDMASCARPONE CRÊPES WITH SUMMER FRUIT

CITROENTAART MET VANILLE IJS
TARTE AU CITRON ET GLACE VANILLE
LEMON PIE WITH VANILLA ICE CREAM

TRIO VAN CRÈME BRÛLÉE
TRIO DE CRÈME BRÛLÉE
TRIO OF CRÈME BRÛLÉE

SEMI-FREDDO VAN CHOCOLA
PARFAIT DE CHOCOLAT
SEMI-FREDDO OF CHOCOLATE

ETON MESS; FRAMBOZEN, MERINGUES, IJS EN ROOM
ETON MESS; FRAMBOISES, MERINGUES, GLACE VANILLE, CHANTILLY
ETON MESS; RASPBERRIES, MERINGUES,
VANILLA ICE CREAM, CREAM