

# **Cuisine Provençale – Cuisine du Soleil**

## **Mariage de la mer, de la terre et du ciel**

### **Menu Provençal**

entrecôte 180 gr      **84.00**

#### **Terrine de campagne maison**

Hausgemachte Bauernterrinerne  
ou/oder

#### **Saumon cru mariné maison (élevage – Norvège)**

Roher Lachs mariniert nach unserem Rezept (Zucht – Norwegen)

#### **Cœur de laitue aux noix**

Grüner Salat mit Nüssen

Spécialité de la famille Scheibli de père en fils depuis 1943

#### **Entrecôte „Chez Nous“, gratin au thym**

(avec/mit Filet suppl. 10.00)

#### **Sorbets maison ou fromages**

Hausgemachte Sorbets oder Käse

### **Menu Camargue** (entrecôte 150 gr. sur assiette/Teller)      **54.00**

#### **Salade de saison**

Saisonsalat

#### **Quick «Chez Nous» avec gratin et légumes**

Quick « Chez Nous » mit Gratin und Gemüse

#### **Colonel Waldschenke**

Sorbet maison de pommes avec eau-de-vie de Grafensteiner

Hausgemachtes Apfelsorbet mit Grafensteiner-Schnaps

Sommer 2021

7,7% MWST/TVA incl.