

ABENDESSEN

20. NOVEMBER – 25. NOVEMBER 2017

VORSPEISENSUPPE	8.50
VORSPEISENSALAT	8.50
RINDS-TARTAR 90 GR. MIT BIO-BUTTER&TOAST	18.—
ELSÄSSER FLAMMKUCHEN	17.50
DER KLASSIKER MIT SPECK, ZWIEBELN & CRÈME FRAÎCHE	
BERGKÄSEFLAMMKUCHEN	18.50
BERGKÄSE, APFEL, BAUMNÜSSE, SCHNITTLAUCH & CRÈME FRAÎCHE	
SAISONALER FLAMMKUCHEN	20.50
MIT ROTKRAUT, SAUTIERTEN EIERSCHWÄMMEN & PARMESANHOBEL	
APÉROTELLER 1 PERS. / 2 PERS.	16.-/24.—
HUMMUS, LINSENKÖFTE, OLIVEN-DÖRRTOMATENMIX, FETA, GEMÜSETORTILLA, TATAR VON GERÄUCHERTEM LACHS, HAUSGEMACHTER CHIP UND SALAT	
ENGADINER SALSIZ (HATECKE, SCUOL) 90G (65% RIND, 35% SCHWEIN)	13.50
MIT HAUSGEMACHTER ESSIGGURKE, RADIESLI & HAUSBROT	
KÄSETELLER STERNENBERGER BERGKÄSE, TOMME ROUGEMENT, ROQUEFORT ARBAS AOC, SÜSSER SENF & HAUSBROT	13.50
PLAT DU JOUR ES HÄT SO LANGS HÄT, SIEHE TAFEL	-
WOCHENSPEZ: RINDSHOHRÜCKENSTEAK	27.50
AN MARMELATA DI PEPERONCINI MIT	
BLAUEN BRATKARTOFFELN UND GEDÜNSTETEM LAUCH	
WOCHENPASTA: ORECCHIETTE AN ZITRONEN-CRÈME FRAÎCHE	20.50
MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND KRAUSTIEL	
WOCHENSALAT: SÜSS-SAURE BALSAMICOLINSEN	20.50
MIT APFELSTÜCKEN UND BAUMNÜSSEN	
AUF BRUNNENKRESSEBEET AN BALSAMICODRESSING	
RINDS-TARTAR 180 GR. MIT BIO-BUTTER & TOAST	29.—
SAISONALE, VEGETARISCHE QUICHE*	19.50
MIT HERBSTGEMÜSE UND FETA	
QUICHE LORRAINE*	19.50
SPECK, ZWIEBELN & BIO EI, MIT SALATBOUQUET (*FÜR BEIDE QUICHES BETRÄGT DIE WARTEZEIT MIN. 20 MINUTEN)	
TAGESSUPPE	11.50
SALATSCHALE	
MIT KERNEN UND HAUSDRESSING	15.50
MIT AVOCADO UND FLEUR DE SEL	20.50
MIT BÜFFELMOZZARELLA (125G), OLIVENÖL EXTRA VERGINE & FLEUR DE SEL	21.50
MIT POULETBRUST, HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER	25.50
MIT EDEN BLACKTIGER CREVETTES, OLIVENÖL, CHILI & KNOBLAUCH	27.50
HAUSGEMACHTE DESSERTS GIBT ES AUS DER VITRINE	-
FONDANT AU CHOCOLAT	12.50
SCHOKOCHÜECHLI MIT FLÜSSIGEM KERN, SAUERRAHMLACÉ UND FRÜCHTEN	

DIE EDEN SHRIMPS WACHSEN IN KLEINEN TEICHEN IN DEN MANGOENWÄLDERN DES MEKONG-DELTA. DIE ZUCHT IST NACHHALTIG, OHNE ZUSATZ VON MEDIKAMENTEN UND DIE TIERE ERNÄHREN SICH AUSSCHLIESSLICH VON NATÜRLICH VORKOMMENDEM PLANKTON UND KLEINTIEREN. DIES IM RAHMEN EINES SCHUTZPROGRAMMS FÜR DIE ERHALTUNG DER MANGOENWÄLDER|WIR VERWENDEN SCHWEIZER BIO EIER, MILCH & REGIONALES FLEISCH AUS ARTGERECHTER HALTUNG. UNSERE SPEISEN WERDEN TÄGLICH FRISCH IN UNSERER KÜCHE ZUBEREITET. PREISE INKL. 8% MWST.

CAFÉ ^{DES} AMIS