

ABENDESSEN

19. MÄRZ BIS 24. MÄRZ 2018

VORSPEISENSALAT ODER -SUPPE	8.50
RINDS-TARTAR 90G 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	19.50
MIT CRÈME FRAÎCHE WINTERBLATTSPINAT, ZWIEBELN & BÜNDNER ROHSCHINKEN	
APÉROPLÄTTLI 1 PERS. / 2 PERS.	16.-/24.—
RANDEN-HUMMUS-PLÄTTLI VEGAN	12.50
KÜRBISKERNÖL, DÖRRTOMATEN-PESTO & SPROSSEN	
CHÄSPLÄTTLI	14.50
TOMME ROUGEMONT, CRESTAWALD BIO BERGKÄSE & EIN MONATSKÄSE, DAZU QUITTENSENF, NÜSSE UND SPROSSEN	
PLÄTTLI MIT DREIERLEI CHARCUTERIE	17.50
VON DER PUSCHLAVER METZGEREI ZANETTI, DAZU HAUSGEMACHTE ESSIGGURKE UND SALATBOUQUET	
ALLE PLÄTTLI WERDEN MIT KNUSPRIGEM HAUSBROT SERVIERT	
PLAT DU JOUR ES HÄT SO LANGS HÄT, SIEHE TAFEL	-
WOCHENSPEZ: HAUSGEMACHTE LASAGNE,	26.50
MIT RINDSHACKFLEISCH-TOMATENRAGOUT UND RICOTTA, SERVIERT AUF RUCOLA-PESTO	
WOCHENPASTA: ORECCHIETTE <<CAPONATA>>	20.50
MIT GEMÜSERAGOUT AUS AUBERGINE, TOMATEN, PEPERONI, STANGENSELLERIE UND PINIENKERNEN (VEGAN)	
WOCHENSALAT: BRIESPITZEN KNUSPRIG	19.50
PANIERT UND GEBACKEN, DAZU PREISELBEERKONFIT & NÜSSLISALAT AN SENFDRESSING	
RINDS-TARTAR 180G MIT BIO-BUTTER & TOAST	29.—
SAISONALE, VEGETARISCHE QUICHE*	19.50
MIT MANGOLD UND SBRINZ	
QUICHE LORRAINE*	19.50
SPECK, ZWIEBELN & BIO EI, MIT SALATBOUQUET (*FÜR BEIDE QUICHES BETRÄGT DIE WARTEZEIT MIN. 20 MINUTEN)	
TAGESSUPPE	11.50
SALATSCHALE	15.50
MIT VERSCHIEDENEM GEMUSE, HAUSDRESSING & GERÖSTETEN KERNEN	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
RANDEN-HUMMUS	5.50
DALLENWILER ZIEGENFRISCHKÄSE 80G, MIT KURBISKERNÖL	8.50
POULETBRUST 160G, MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER	10.50
IRISCHER PREMIUM RAUHLACHS 70G, MIT KAPERN & MEERRETTICH-RICOTTA	12.50
HAUSGEMACHTE DESSERTS GIBT ES AUS DER VITRINE	4.50/10.50

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