

ABENDESSEN

15. JANUAR – 20. JANUAR 2018

VORSPEISENSALAT ODER -SUPPE	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
RANDEN AUF MEERRETTICH-CRÈME FRAÎCHE,	
DARÜBER NUSS-SBRINZ-CRUMBEL & BRUNNENKRESSE	
APÉROTELLER 1 PERS. / 2 PERS.	16.-/24.—
RANDEN-HUMMUS, HOKKAIDO-KÜRBIS-PICKLES, KNUSPRIGE THYMIAN-FLUTE,	
PUMPERNICKEL MIT FRISCHKÄSE & CARAMELISIERTEM KNUSPRIGEM SPECK,	
BÜNDNER COPPA VON ZANETTI, SBRINZMÖCKLI, GEBRATENES GEMÜSE MIT KRÄUTERN	
ENGADINER SALSIZ (HATECKE, SCUOL) 90G (65% RIND, 35% SCHWEIN)	13.50
MIT HAUSGEMACHTER ESSIGGURKE, RADIESLI & HAUSBROT	
KÄSETELLER STERNENBERGER BERGKÄSE, TOMME ROUGEMONT,	13.50
ROQUEFORT ARBAS AOC, SÜSSER SENF & HAUSBROT	
PLAT DU JOUR ES HÄT SO LANGS HÄT, SIEHE TAFEL	-
WOCHENSPEZ: <<CORDON BLEU>>	28.50
KNUSPRIG PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN	
UND TALEGGIO, DAZU POMMES FRITES UND PREISELBEERKONFIT	
WOCHENPASTA: FUSILLI AN KRÄUTERRAHMSAUCE	20.50
MIT WIRZSTREIFEN UND KÜRBISCHIPS	
WOCHENSALAT: CHICORÉE-ORANGENSALAT	18.50
MIT DATTELN, RANDENWÜRFELN & CARAMELISIERTERN BAUMNÜSSEN	
RINDS-TARTAR 180 GR. MIT BIO-BUTTER & TOAST	29.—
SAISONALE, VEGETARISCHE QUICHE*	19.50
MIT KÄSE, LAUCHSTREIFEN UND BIRNENWÜRFELN	
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, SAUERRAHMGLACÉ 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 VORKOMMENDEN 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