

B I E N V E N U E

soirées moules et frites

15 février au 18 février 2023 - restaurant panorama fritzenfluh

LES PLATS

les entrées

gratinierter Ziegenkäse auf
Knusperbaquette
mit zart süssem Feigensenf
serviert mit Ruccolasalat
und Cherry-Tomaten
an Honig-Balsamicodressing
CHF 15.50

französische Zwiebelsuppe
mit pain au fromage
CHF 9.50

les moules au vin blanc

Miesmuscheln im Weisswein gegart
mit Knoblauchbaquette
oder Pommes Frites
CHF 29.50

les Crêpes

mit einem warmen
Orangen-Grand-Marnier-Salat
CHF 11.50

mit Glacé nach Wahl,
mit oder ohne Schokoladensauce
CHF 11.50

le fromage

auserlesene Käsespezialitäten mit
Feigensenf, Nüssen und Trauben
CHF 16.50

LES BOISSONS

la bière

leffe blonde 33cl (belgien, 6.6vol%)
CHF 5.50

les vins blancs

fille de vent blanc

Côteaux de Bézières

Carignan Blanc, Ugni Blanc,
Granache Blanc

combiné parfaitement - doux - frais

1dl CHF 5.80

7.5dl CHF 38.00

Sancerre Blanc

Hubert Brochard

Loire

Sauvignon blanc

bei tiefen Temperaturen vergoren

intense - fruité - frais

1dl CHF 7.20

7.5dl CHF 48.00

vin moelleux (Süsswein)

Old Harvest, Familienweinkellerei Ximénez
Spinola aus Jerez de la Frontera im
südspanischen Andalusien
weil der Spanier vielleicht der etwas
härtere Franzose ist.

1dl CHF 13.50

