

B I E N V E N U E

soirées moules et frites

21 février au 24 février 2024 - 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 16.50

französische Zwiebelsuppe
mit pain au fromage
CHF 9.50

les moules au vin blanc

Miesmuscheln im Weisswein gegart
mit Knoblauchbaquette
oder Pommes Frites
CHF 33.50

les Crêpes

mit einem warmen
Orangen-Grand-Marnier-Salat
CHF 12.50

mit Glacé nach Wahl,
mit oder ohne Schokoladensauce
CHF 12.50

le fromage

auserlesene Käsespezialitäten mit
Feigensenf, Nüssen und Trauben
CHF 16.50

LES BOISSONS

la bière

Simmentaler Märzen 3.3dl
feinste Malzaromen und Duft nach
geröstetem Brot und Karamell gepaart
mit Nuancen von Honig
CHF 5.50

le vin blancs

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

