

WINTER - HITS / HITS D'HIVER



**Halbes Dutzend Schnecken an Rotweinsud
mit Kräuterbutter « Café de Paris » gratiniert**

*Demi-douzaine d'escargots au jus de vin rouge
gratinés au beurre « Café de Paris »*

CHF. 16.—

1kg. frische Miesmuscheln à la Provençale

1kg. de Moules fraîches à la Provençale

CHF. 20.—

**Grillierte Hirschfilets mit Morchel-Polenta & Raclettekäse gratiniert
mit Steinpilzen an Balsamico-Sauce**

*Filets de cerf grillés à la Polenta aux morilles et gratinée au fromage Raclette
aux cèpes à la sauce au Balsamico*

CHF. 45.--

**Tatar vom Rind handgeschnitten nach Art des Chefs
mit hausgemachtem Schokoladen-Whisky-Eis
Salatbouquet, Toast und Butter**

*Tartare de bœuf coupé à main à la mode du Chef
à la glace chocolat au Whisky création « Waldhaus »
Bouquetière de salade, toast et beurre*

CHF. 38.—

Unser Fleisch beziehen wir:

Kalbs- und Schweinefleisch
Rindfleisch
Lamm & Geflügel
Wurstwaren
Wild

-aus der Schweiz & Belgien
-aus der Schweiz & Australien*
-aus der Schweiz & Neuseeland
-aus der Schweiz & Italien
-aus Deutschland & Österreich

Pays d'origine de notre viande

Veau et Porc
Bœuf
Agneau & Volaille
Charcuterie
Gibier

-de la Suisse et la Belgique
-de la Suisse et de l'Australie*
-de la Suisse et la Nouvelle-Zélande
-de la Suisse et de l'Italie
-de l'Allemagne & de l'Autriche

*Rindfleisch aus Australien kann mit Hormonen behandelt worden sein

*Le bœuf australien peut-être traité avec des hormones

1/2 Portionen / 1/2 portion: -15%