



Kalte Vorspeisen

Bruschette – 15.-*

**3 geröstete Weißbrotscheiben | gebratenem, mariniertem Kürbis |
Kürbiskerne | roten Zwiebel | geriebenem Bergkäse V**

Bruschette aux potirons | potiron grillée et marinée | ail | graines |
fromage à la montagne râpés

Hausgebeizte Lachsrose – 16.-

kleiner Kürbis-Kartoffelrösti | Schmand | Honig-Senfsauce | Salatbouquet

Rose de saumon marinée fait maison | Sauce aigre | Sauce moutarde-miel |
Bouquet de salade

Warme Vorspeisen

2 Gambas in Olivenöl gebraten - 18.- * V

serviert in einem klaren Tomatenfond mit Chili | Kräutern | Knoblauch |

Baguette 2 Gambas grillé huile d'olive | Essence claire de tomates au piment |
fines herbes | ail | baguette

Gebratene Jakobsmuscheln (80 g) - 21.-

auf Ratatouillepüree | krosse Kartoffelwürfel | Portweinjus

Saint Jacques sautée sur purée de ratatouille |
pommes de terre cube crisp | Jus au porto

Vegetarisch

Kürbis Fregola sarda - 25.- * V

mit gebratenen Champignons | Zucchini | gehobelter Parmesan

aux champignons | courgettes sautées | parmesan

Süßkartoffel-Curry - 25.- * V

mit Kokosmilch | Zuckerschoten | Blumenkohl und Borlotti Bohnen |

aromatisiert mit orientalischen Gewürzen | Schmand, Reis

lait de coco | pois gourmands | chou-fleur | haricots Borlotti | épices exotiques |
sauce aigre | Riz Basmati