

# LA CARTE SAISON

## DEJEUNER

<u>Sandwich Poulet Curry</u>	8.90
Geschmorte Bio-Hühnerkeule mit Curry Mayonnaise und Crème fraîche	
<u>Gefüllte hausgemachte Buns</u>	6.30
- Lachs, Avocado & Crème Fraîche <u>oder</u> - Beinschinken, Appenzeller, Spiegelei & hausgemachte Mayonnaise <u>oder</u> - Mozzarella & Hausgemachten Pesto, Konfirten Tomaten	
<u>Quiche aux Champignons</u>	7.90
Brauen und weiße Champignons, Zwiebel, Kräuter der Provence und Ziegenfrischkäse	

## PÂTISSERIES

<u>Le Fraisier Pistache</u>	7.40
Financierteig mit Erdbeeren, Vanille Chantilly Creme, Erdbeer-Coulis mit Vanille und Pistazien Praliné	
<u>Le Pistache Framboise</u>	7.90
Macaron mit Pistazien Vanille Crème, Frischen Himbeeren & Himbeer coulis.	
<u>Tarte aux Fruits Rouges</u>	6.60
Mürbteiboden mit Vanille Crème & Beeren	

## VIENNOISERIES

<u>Corbeille Fruit Rouges</u>	5.20
Croissantteig mit Mandelcrème & saisonalen Beeren	
<u>Tartine Brioche Cassis - Amande</u>	4.10
Brioche mit Mandelcreme und Cassis Marmelade	

## APÉRITIFS

<u>Rosé Soleil</u>	7.10
Rosé, Hibiskus Likör, Rhabarbernektar mit Soda gespritzt	
<u>Bio Cidre Val de Rance 0,33L</u>	4.50
<u>Lillet Spritz</u>	6.90
Lillet Blanc, Holundersirup, Weißwein mit Soda gespritzt	
<u>Champagne Rosé 0,1L</u>	11.90
Fallet - Dart Brut, Meunier 60%, Pinot Noir 40% - 12,5% Alk.	

## BOISSONS

<u>Spradri Limonade</u>	0.30 L	3.60
Soda Holunder mit Zitrone und Minze	0.50 L	5.60
<u>Café Crème Glacé</u>		5.30
Kalter Kaffee mit Milch & Eiswürfel		
<u>Hausgemachter Eistee</u>	0.25 L	3.60
(Tee von Haas & Haas)	0.50 L	5.10
		5.10
<u>Cold Brew 0.2 L</u>		4.90
Kalt extrahierter Kaffee - Single Origin Honduras		