



CARTE D'ÉTÉ

SOMMERKARTE

LE CAFÉ DU MARCHÉ PROPOSE UNE CUISINE MAISON DE SAISON
CONFECTIONNÉE PRINCIPALEMENT AVEC DES PRODUITS RÉGIONAUX

*Das Café du Marché bietet eine hausgemachte Saisonküche
mit vorwiegend regionalen Produkten an*

ENTRÉES

VORSPEISEN

SALADE VERTE DU MARAÎCHER 7.-
Grüner Marktsalat

TARTARE DE SAUMON AVEC MOUSSELINE AU CITRON 12.-
Lachstartar mit Zitronenmousse

L'ART DE REMONTER UNE RIVIÈRE SANS SE PRENDRE LA TÊTE

FILET DE TRUITE FUMÉE DU GOTTÉRON AVEC SALADE 12.-
Geräucherte Forelle aus dem Galterntal mit Salat

PÊCHÉE DANS LE LIED DE LA RIVIÈRE

EN-CAS

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 12.-
Fleischplättchen

A L'APÉRITIF OU AVANT UNE FONDUE

ASSIETTE DE FROMAGES 12.-
Käseplättchen

AU DESSERT

PLATS PRINCIPAUX

HAUPTSPEISEN

TRUITE DU GOTTÉRON EN PAPILOTE 32.-
AU ROMARIN, AIL ET GENIÈVRE
POMMES DE TERRE RÔTIES ET LÉGUMES DU MOMENT
Forelle aus dem Galterntal in der Folie
An Rosmarin, Knoblauch und Wachholderbeeren
Bratkartoffeln und Tagesgemüse

LE DERNIER REPAS DU DRAGON

SAUCISSE À RÔTIR DE PORC AVEC SAUCE AUX OIGNONS 24.-
POMMES PURÉE ET LÉGUMES DU MOMENT
Schweinsbratwurst an einer Zwiebelsauce
Kartoffelstock und Tagesgemüse

LES OIGNONS ET LES COCHONS ONT CONNU LES JOIES DU PLEIN AIR

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ 21.-

QUE VOUS LE SOYEZ ENTIÈREMENT OU À MOITIÉ

LE SOIR UNIQUEMENT

NUR ABENDS

CAILLE FARCIE SELON LA SAISON 32.-
RIZ VENERE ET LÉGUMES DU MOMENT
Wachtel mit einer saisonalen Füllung
Riso Venere und Tagesgemüse

A FAIRE SALIVER MAÎTRE PATELIN

ASSIETTE DÉGUSTATION DE NOS SPÉCIALITÉS 30.-
TRUITE FUMÉE DU GOTTÉRON, TARTARE DE SAUMON,
FROMAGES DE LA RÉGION, SALADE VERTE
Spezialitätenteller
Geräucherte Forelle aus dem Galterntal, Lachstartar,
Käse aus der Region, grüner Salat

QUELQUE CHOSE À AJOUTER?