

Menu

Entrée:

<i>Salade verte avec vinaigrette maison et croûtons</i>	CHF 8.50
<i>Salade composée avec vinaigrette maison et croûtons</i>	CHF 12.50
<i>Saumon fumé maison sur mangue salade d'été aux oignons nouveaux et crème de wasabi</i>	CHF 18.50
<i>Tartare de bufflonne gratiné au Café de Paris servi avec toasts et petit beurre</i>	CHF 18.50
<i>grand</i>	CHF 27.50

Soupe:

<i>Soupe de betterave</i>	CHF 10.50
<i>Bisque de homard affinée au cognac et crème</i>	CHF 14.50

Variante de salade César

*Salade romaine fraîchement effilochée avec vinaigrette César,
copeaux de parmesan, croûtons et tranches de bacon*

<i>Salade César</i>	CHF 17.50
<i>Salade César aux lanières de poitrine de poulet</i>	CHF 24.50
<i>Salade César au saumon fumé maison</i>	CHF 26.50
<i>Salade César aux crevettes frites</i>	CHF 26.50

Végétarien et végétalien :

<i>Ragoût de lentilles aux légumes avec rouleaux de printemps au four (végétalien)</i>	CHF 22.50
<i>Strudel de feta aux légumes avec sauce tomate et pesto</i>	CHF 21.50
<i>Nouilles au chili avec sauce crémeuse épicée aux champignons et légumes</i>	CHF 21.50

Auberge Marktplatz

présente :

Spécial Château Briand

A partir de 2 personnes !

Profitez d'une soirée agréable.

Découpé à table et servi en deux plats.

Choisissez vous-même les accompagnements et la viande.

Entrecôte de bœuf 200 grammes par personne CHF 44.50

Filet de bœuf 200 grammes par personne CHF 49.50

Entrecôte de bison 200 grammes par personne CHF 59.50

(Avec croûte de moutarde Pommery si désiré)

Demandez au personnel de service une recommandation de vins appropriée ou consultez vous-même la carte des vins.

En Goode

Poisson frais:

Filet de cabillaud poêlé sur nouilles de seiche au beurre de moutarde Pommery et légumes méditerranéens	CHF 39.50
Brochette de crevettes-saumon au riz basmati avec feuilles d'épinards et sauce au safran	CHF 41.50
Filet de sandre poêlé sur artichauts et légumes tomates avec pommes de terre au romarin	CHF 39.50

Plats de viande:

Tous les plats sont servis avec des légumes, choisissez un accompagnement de votre choix :
frites, croquettes de pommes de terre rissolées, riz basmati, pâtes, pommes de terre au romarin

Escalope de porc panée ou nature	CHF 24.50
Poitrine de poulet enrobée de jambon cru farcie de fromage à la crème aux herbes	CHF 31.50
Entrecôte de bœuf grillée au beurre de moutarde de Pommery	CHF 39.50
Tranches de veau à la crème de champignons et de cognac	CHF 41.50
Surf & Turf de filet de bœuf et crevettes frites sur feuilles d'épinards avec mousse de homard	CHF 46.50

Dessert:

Gâteaux au chocolat avec centre liquide et glace vanille maison	CHF 10.50
Strudel aux baies avec sauce à la menthe et glace au yaourt maison	CHF 12.50
Crème brûlée mangue-citronnelle et glace maison coco	CHF 12.50
Sorbet citron à la vodka	CHF 9.50
Gobelet enfant	CHF 9.50

Conseil d'initié pour le dessert

Pineau de Charents 5cl CHF 9.50

Ugni Blanc, Colombar, Merlot, Cabernet Sauvignon
Charente (Cognac), France

Histoire :

Comme souvent pour les spiritueux, le Pineau des Charentes est le produit d'un heureux hasard. La légende raconte que lors des vendanges de 1589, un vigneron versa accidentellement du moût de raisin dans un tonneau qu'il croyait vide mais qui contenait en réalité de l'eau-de-vie. Le mélange a été dûment renvoyé à la cave pour fermentation. Quelques années plus tard, le fût fut récupéré et contenait la boisson désormais associée à la Charente.