



Appetizers

French Onion soup \$12.50

Confit shrimp and Chorizo with lemon, chili and garlic served with grilled bread \$21.00

Veal liver pate with Port wine jelly \$14.00

Main Courses

Beef Stroganoff served with home-made spaetzle \$34.00

Squid ink Manicotti stuffed with salmon, spinach and mascarpone on pesto cream sauce with roasted zucchini and cherry tomatoes \$32.00

Butternut squash risotto with fried goat cheese and roasted red beets, fresh dill \$28.00

Dessert

Banoffee Pie \$10.50

Entrées

Soupe à l'oignon française 12,50 \$

Crevettes confites et chorizo avec citron, chili et ail servis avec pain grillé 21,00 \$

Pâté de foie de veau avec gelée de Porto 14,00 \$

Plats principaux

Bœuf Stroganoff servi avec spaetzle maison 34,00 \$

Manicotti à l'encre de seiche farcis au saumon, épinards et mascarpone sur sauce crémeuse au pesto avec courgettes rôties et tomates cerises 32,00 \$

Risotto à la courge musquée avec fromage de chèvre frit et betteraves rouges rôties, aneth frais 28,00 \$

Dessert

Tarte Banoffee 10,50 \$