



# Soirée française

Köstlichkeiten der französischen Küche,  
zubereitet mit regionalen Produkten und  
begleitet von auserlesenen Weinen Frankreichs.

Samstag, 13. April 2024, ab 18 Uhr

# Soirée française im 8610 Restaurant

13. April 2024, ab 18 Uhr

## Menü

Forellen-Mousse & Forellen-Kaviar  
Camembert-Choux | Mesclun-Salat |  
Lavendel-Dressing  
Viognier | Vin de Pays d'Oc IGP  
Luc Pirlet

\*\*\*

Pot au Feu mit Knoblauchbrot  
Knochenmark  
Cuvée Particuliere | Cahors AOP  
Château Lamartine  
Malbec | Tannat

\*\*\*

Carre de veau rôti  
Jus | Pave-Kartoffeln | Erbsen  
Pariser-Karotten  
Château Dalem | Fronsac AOC  
Bordeaux  
Cabernet Franc | Merlot

\*\*\*

Omelette Surprise  
Champagne Rose | Extra Brut  
Premier Cru  
Champagne Lombard  
Chardonnay | Pinot Noir

## Vegetarisches Menü

Spargel-Mousse  
Camembert-Choux | Mesclun-Salat |  
Lavendel-Dressing  
Viognier | Vin de Pays d'Oc IGP  
Luc Pirlet

\*\*\*

Falsches Knochenmark  
mit Knoblauchbrot  
Cuvée Particuliere | Cahors AOP  
Château Lamartine  
Malbec | Tannat

\*\*\*

Puy-Linsenbraten  
Jus | Pave-Kartoffeln | Erbsen  
Pariser-Karotten  
Château Dalem | Fronsac AOC  
Bordeaux  
Cabernet Franc | Merlot

\*\*\*

Omelette Surprise  
Champagne Rose | Extra Brut  
Premier Cru  
Champagne Lombard  
Chardonnay | Pinot Noir

## Preis

4-Gänge-Menü inkl. Wein, Espresso und Mineralwasser CHF 125.–

4-Gänge-Menü inkl. Espresso und Mineralwasser CHF 85.–

Wir freuen uns auf Ihre Reservation.