

Menü

1

• VORSPEISE •

*Lauch an Ravigote-Vinaigrette,
wachsweiches Ei und Gruyère-Späne*

• HAUPTGANG •

*Im Ofen confierter Schweinsbraten,
Bratensaft mit Rosmarin*

*Kartoffelgratin, saisonales
Gemüsebouquet*

• DESSERT •

Tarte des Tages

CHF 29.-

INFOS UND RESERVIERUNGEN
fetedelatulipe@traiteurdelacote.ch

Menü

2

• VORSPEISE •

*Lemanische Felchen-Rillettes mit Zitrusfrüchten,
geröstetes Landbrot und Butter*

• HAUPTGANG •

*Langsam gegarter Truthahnbraten mit Kräutern,
Sauce mit Senfkörnern aus der Mühle Sévery*

Kartoffelrösti, saisonale Gemüsefrikassee

• DESSERT •

Crumble mit saisonalen Früchten

CHF 29.-

INFOS UND RESERVIERUNGEN

fetedelatulipe@traiteurdelacote.ch

Menü

3

• VORSPEISE •

*Hausgemachte Pastete im Teig, Variation
von knackigem Essiggemüse*

• HAUPTGANG •

*Schweizer Geflügelfrikassee mit Pilzen
und Kräuterjus*

Kleine Kartoffeln und Marktgemüse

• DESSERT •

Feine Apfeltarte mit Vanillecreme

CHF 35.-

INFOS UND RESERVIERUNGEN
fetedelatulipe@traiteurdelacote.ch

Menü

4

• VORSPEISE •

Bündnerfleisch-Carpaccio, Tête de Moine-Girolles, Vinaigrette mit Bratensaft

• HAUPTGANG •

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerinart, Estragon-Beurre-blanc

Kartoffelpüree und Gemüsebouquet mit Blattgemüse

• DESSERT •

Meringue und Doppelrahm aus Gruyère

CHF 39.-

INFOS UND RESERVIERUNGEN

fetedelatulipe@triteurdelacote.ch