

# cet automne

## déjeuner

LUNDI 2 DECEMBRE – VENDREDI 6 DECEMBRE

tous nos plats sont servis avec une soupe ou une salade

**salade alsacienne** d/e/g/i **22<sup>00</sup>**  
weisskohlsalat mit cervelas, münsterkäse  
trauben und nüssen

---

**lentilles aux légumes et oeuf poché** b/f **23<sup>00</sup>**  
pochiertes ei auf grünen linsen mit lauch, sellerie und karotten

---

**moules marinières au vin blanc** c/d/f/i **25<sup>00</sup>**  
miesmuscheln in weisswein gegart, serviert mit bratkartoffeln

---

**tartare de bœuf / avec cognac** f/g/i **34<sup>00</sup> / 37<sup>00</sup>**  
160 gramm raffiniertes rindstartar mit getoastetem  
baguette und blattsalat

---

viande: suisse / poisson: france / oeufs: zurich

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose),  
e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite