

Unser Gourmet-Snack-Menü

Entdecken sie unser Angebot an Eintöpfen, Hauptgerichten, Salaten und Desserts von unserem Partner "Vrai & Bon", handwerkliche Herstellung, Gerichte in gläsern ohne Farbstoffe ohne Zusatz von Konservierungsmitteln.

Salaten

Nicoise Salat (Thunfisch, kleines Gemüse & Sardellen) – 350gr <i>Ein Salat auf der Basis von Thunfisch, Sardellen und kleinem Gemüse</i>	15
Gourmet-Quinoa-Salat mit kleinem Gemüse – 350 gr <i>Ein leichter Salat mit Getreide und Gemüse, gewürzt mit fruchtigen Olivenakzenten.</i>	15

Hauptgänge

Entenconfit 'Cottage' Pie – 350gr <i>Ein elegantes und herzhaftes Enten-Emincé, gekocht mit Zwiebeln und Petersilie auf einem Bett aus Ratte du Touquet-Kartoffelpüree.</i>	15
Geflügel-Blanquette mit Camargue-Reis – 380 gr <i>Ein französischer kulinarischer Klassiker mit Truthahn und Camargue-Reis: ein herrlich schmackhafter Eintopf.</i>	15
Morteau-Wurst & Linsen – 380 gr <i>Traditionelle Morteau-Räucherwurst mit Linsen, Karotten und Zwiebeln sanft geschmort, ein würziges Rezept aus der Franche-Comté</i>	15
Reblochon-Tartiflette – 380 gr <i>Ein köstlicher Kartoffelgratin mit Zwiebeln und Reblochon-Käse g.U., ein Rezept, das für die traditionelle savoyische Gastronomie wirklich sinnbildlich ist</i>	15
Gemüse-Tajine – 380 gr <i>Ein komplettes vegetarisches Gericht, angepasst an das klassische nordafrikanische Rezept, bei dem Gemüse, Gewürze und Kräuter die köstlichen mundgerechten Sojastücke begleiten</i>	15

Desserts

Vanillecreme – 90gr <i>Dessert auf Milchbasis mit Vanillegeschmack, der ganze Charme und die Qualität der hausgemachten Einfachheit</i>	8
Weicher Schokoladenkuchen – 90gr <i>Zwischen Kuchen und Dessert, saftig und herrlich schokoladig, warm zu genießen (Erhitzen für ca. 30')</i>	8
Apfelstreusel – 90gr <i>Die Süße des karamellisierten Apfels verbunden mit dem Crumble garantiert Ihnen einen Moment intensiver Gier.</i>	8

Gläser können an der Bar oder auf Ihrem Zimmer serviert werden, nur außerhalb der Öffnungszeiten des Restaurants.

Wenn Sie ein Picknick wünschen, teilen Sie uns dies bitte am Vortag für den nächsten Tag mit.