

..... LA CANTINE D'AUGUSTA

WARME GERICHTE (Ab 2 Personen)

Fondue de ma grand-mère^{1,7,8,10,12} **20€ pro Person**

Comté, Vacherin Fribourgeois, Beaufort, Emmentaler. Serviert in Kasefonduetopf mit Brotkorb, Salat und Charcuterie aus den Bergen.

Raclette Augusta^{5,7,10} **20€ pro Person**

3 Kasevaritionen speziell für Ravlette zusammengestellt und von la Cantine d'Augusta ausgewählt. Serviert mit Kartoffeln, Susskartoffeln, Salat und Charcuterie aus den Bergen.

PLATTEN

Augusta's Nacht^{1,5,7,8,10} **22€**

4 vollmundige Kasesorten und 3 herzafter Wurst- und Schinkenspezialitäten, Marmelade aus Berlin, Fassbutter, Cornichons, Brotkorb.

Le Grand Plateau für 2 Personen – Große Aperitif-Platte zum Teilen **38 €**

Eine Aperitif-Platte mit Oliven, Tomaten, 2 Sorten Käse und 2 herzhaften Wurst- und Schinkenspezialitäten, einem Dip, Butter, einem kleinen warmen Gratin, Augustas Quiche, 2 warmen Ziegen-Toast und Früchten —^{1,3,5,7,8,10}

Mit Flasche Wein (Cuvée Marine weiss, Preignes Rosé oder Cuvée des Galets Rot) **56€**

Les Alpapes^{1,5,7,8,10} **22€**

7 verschiedene Kasesorten (280gr), Marmelade aus Berlin, Brotkorb.

SALATE

Alle Salate bestehen aus, gemischtem Blattsalat, Karottenstreifen, und frische Tomaten als basis.

Chèvre Chaud **14€**

4 warmer Ziegenkäse auf Baguettetoast mit Honig, Kräuter aus Provence, und Rosinen.

Ma Préférée **14€**

Roschinken aus Bayonne, Emmentaler aus Savoie, und frische Apfel.

Comté **12€50**

Fruchtig Comté, Plaumen, und getrocknete Tomaten.

DESSERT^{1,3,5,7,8} **6€ pro Portion**

Hausgemachtes Dessert nach Augusta's Backrezepten. Wechselnde Auswahl, bitte sprechen Sie mit uns an !!

Menü 30€ pro Person

1 Vorspeise 1 Gerichte 1 Dessert

Vorspeise:

St. Marcellin Käse

Weichkäse von der Kuh.45% i. Tr. von « La ferme des Essarts »⁷

Terrine Maison, hausgemachte Pastete ^{1,8,10}

Salade Chèvre chaud, Warmer Ziegenkäse auf Baguette mit Honig und Rosinen ^{1,5,7,8,10}

Duo-Dips: Oliven Tapenade und Auberginenkaviar mit Toast ^{1,8,10}

Rohschinken „Les 3 Fermes“ aus dem Baskenland von Eric Ospital ^{1,8,10}

Gerichte:

Fondue de ma grand-mère ^{1,7,8,10,12}

Comté Supérieur, Vacherin Fribourgeois, Beaufort, Emmentaler. Serviert im Käsefonduetopf mit Brotkorb, Salatbouquet und Charcuterie aus den Bergen.

Raclette Augusta ^{5,7,10}

3 Käsevariationen speziell für Raclette zusammengestellt und von La Cantine d'Augusta ausgewählt, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Charcuterie.

Le Grand Plateau: Eine Aperitif-Platte mit Oliven, Tomaten, 2 Sorten Käse und 2 herzhaften Wurst- und Schinkenspezialitäten, einem Dip, Butter, einem kleinen warmen Gratin, Augustas Quiche, 2 warmen Ziegen-Toast und Früchten —^{1,3,5,7,8,10}

Tour de France des Fromages: 11 verschiedene Käsesorten (440g) und Salat ^{1,5,7,8,10}

Dessert:

Kleine Käseplatte ^{1,5,7,8,10}

Hausgemachter Nachtisch des Tages von Marine ^{1,3,5,7,8}

Crème brûlée ^{1,3,5,7,8}

Schokoladenfondant ^{1,3,5,7,8}

ALLERGENE 1) Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, 2) Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer etc., 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch (einschließlich Laktose), 8) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschewnüsse, Pecannüsse, Parantüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l), 13) Süßlupinen, 14) Weichtiere