

Le Maquis

ENTRÉES

Di. - Sa. 18:00-22:00

Profiteroles de Mousse de Chèvre aux Noix, Salade et Copeaux de Coppa

Ziegenkäse-Profiterole mit Walnüssen, Salat und Coppa
(ohne Schinken auch möglich)

16.-

Croustillant de Camembert Pané et Rôti, Mesclun de Salade

Knusprig gebackener Camembert, gemischter Salat

15.-

Velouté de Petits Pois aux Herbes Aromatiques et Espuma de Carottes et Cumin

Erbsensuppe mit Kräutern, Karotten & Kümmelrahm

15.-

Oeuf Cocotte "À la Bourguignonne" au Vin Rouge, Champignons, Crème et Lardons Fumés

Ei aus dem Ofen nach Bourguignonne Art mit Rotwein, Champignons, Rahm und Speck

14.-

Soupe de Poisson Maison, Croûtons sauce Rouille et Fromage Râpé

Fischsuppe des Hauses mit Croutons, Rouillesauce und geriebenem Käse

18.-

Crevettes Roses sauce Persillade et Vin blanc

Sautierte Crevetten mit Petersilie, Knoblauch, Zitronen und Butter, mit Weisswein abgelöscht

18.-

Le Maquis

PLATS

Di. - Sa. 18:00 - 22:00

Brick d'Agneau Braisé aux Légumes confits et Patate douce

Geschmortes Lamm im Brickteig, dazu konfiertes Gemüse und Süsskartoffeln

34.-

Demi-Coquelet façon "Grand-Mère" aux Champignons, Lardons Fumés et Purée de Pommes de Terre aux Herbes Fraîches

Halbes Mistkratzerli mit Champignons, Speck, an reduzierter Sauce und Kartoffelstampf

32.-

Pièce de Boeuf (200 ou 300g), sauce Bordelaise ou Café de Paris avec Frites Maison et Ratatouille

Gebratenes Stück vom Rind mit Rotwein-Schalottensauce oder Café de Paris, mit hausgemachten Pommes und Ratatouille

39.- / 56.-

Émincé de Veau aux Champignons, sauce à la Sauge et Cognac avec Rösti Croustillant

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce, Champignons, Salbei und frittierte Kartoffelmedallions

34.-

Pavé de Saumon sur lit de Poireaux à la sauce Noilly-Prat et Citron, Purée de brocolis/Gingembre et Riz Basmati

Sautiertes Lachsfilet und glasierter Lauch an Noilly-Prat-Zitronensauce, mit Brokkoli-Ingwerpüree und Basmatireis

36.-

Tartelette aux Légumes, Mozzarella et Salade Composée

Tartelette (Küchlein) mit Gemüse, Mozzarella und gemischter Salat

28.-

Plat Végétalien de la Semaine

Veganes Gericht der Woche

28.-

Le Maquis

DESSERTS

Di. - Sa. 18:00-22:00

Crème Brûlée à la Mandarine Impériale

Crème Brulée mit Mandarinenliquer

15.-

Tarte Tatin Maison avec Glace Vanille

Apfelküchlein mit Vanillglacé

16.-

Millefeuille façon “Le Maquis” à la crème Chiboust Vanille et Bourbon avec Caramel beurre salé

Millefeuille nach “Le Maquis” Art, Bourbon-Vanillecreme und Caramel

16.-

Financier Maison à la Crème anglaise aromatisée au Baileys

Mandelcake mit Baileys-Vanillesauce und Granola

16.-

DIGISTIFS

Tiramisu Shot		8.-
Kirsch	4 cl.	9.-
Grappa	4 cl.	9.-
Grand Marnier	4 cl.	9.-
Napoleon	4 cl.	9.-
Vieille Prune	4 cl.	14.-