



CARTE VEGETARIENS ET INTOLERANCES 2019



ENTRÉES · VORSPEISEN

Légumes Antipasti et Tomates cerise rôties
Gemüse-Antipasti und gebratene Kirschtomaten

Salade Bien-être croquante aux graines torréfiées et à l'huile de Noix
Knackiger Wellness-Salat mit Nussöl und gerösteten Samenkörnern

Potage du jour (selon le marché)
Tagessuppe nach saisonalem Angebot

MENU VEGAN, VEGETARIEN, SANS GLUTEN, SANS LACTOSE MENÜ VEGAN, VEGETARISCH, OHNE GLUTEN, OHNE LACTOSE

Déclinaison Saisonnière de Légumes et Quinoa
Selon la saison, la météo et les récoltes...
Frühlingsvariationen umgeben mit Gemüse und Quinoa
Je nach Saison, Wetter und Ernte...

Curry de Légumes aux Noix de Cajou et Lait de Coco
Riz Basmati et Ciselé de Coriandre
Gemüse Curry mit Cashewnüssen und Kokosmilch
Basmati Reis und feiner Koriander

Risotto de Légumes de Saison
Saisonales Gemüse-Risotto

Röesti de Pommes de Terre et Légumes au Tofu grillé
Rösti und Gemüse mit grilliertem Tofu

Purée de Pois cassés et Légumes de Saison
Gestampfte Erbsenpüree und Saisongemüse

DESSERT · DESSERT

Salade de Fruits Frais selon le marché et la saison
Frischer Fruchtsalat nach saisonalem Angebot

Carpaccio d'Ananas et Sorbet citron
Ananas-Carpaccio und Zitronensorbet

