

„Französische Tage“

Soupes – Suppen

La soupe de poissons provençale

Provenzalische Fischsuppe mit Croûtons

und Sauce Rouille ^(L, O) € 6,50

Crème de courgettes aux écrevisses

Zucchini-Crèmesuppe mit Flusskrebse ^(B, G, L, O) € 7,50

Entrées – Vorspeisen

Salade de pissenlits aux lardons et croûtons

Löwenzahnsalat mit Speckstreifen und Croûtons € 12,50

^(G, L, M, O)

Noix de Saint Jacques aux fines herbes

Jacobsmuscheln mit feinen Kräutern gebraten

auf Ratatouille ^(L, O, R) € 15,00

Viandes – Fleischgerichte

Le carré d'agneau à l'ail

Lammrücken mit Knoblauch, grünen Bohnen

Bratkartoffeln und Zwiebeln ^(G, L, O) € 28,00

Noisettes de veau à la Bordelaise

avec pommes de terre fondant

Kalbsfilets an Rotwein-Schalottensoße mit Gemüse der Saison

und Fondant Kartoffeln ^(A-Weizen, C, G, O) € 29,50

kleine Portion € 25,00

„Französische Tage“

Poissons – Fischgerichte

Filets de dorade à la niçoise

Doradenfilet mit Tomaten, Oliven, Sardellenfilets

Fenchelgemüse und Nusskartoffel ^(B, D, L, O) € 22,50

Bouillabaisse à la Marseillaise

Bouillabaisse mit Sauce Rouille

und geröstetem Baguette ^(D, L, O, B, R) € 22,50

Desserts – Nachspeisen

Mousse au chocolate ^(C, G, O) € 6,50

Grand Marnier Crème brûlée ^(C, G, O) € 6,50

Unser Ziel ist es, Ihnen die Französische Küche ein kleines Stückchen näher zu bringen und eventuelle unentdeckte Geschmacksvorlieben an den Tisch zu bringen. Auch bei der Auswahl der Lebensmittel haben wir stets darauf geachtet, Ihnen die bestmögliche Qualität zu bieten.

Das Küchenteam vom Parkhotel St. Leonhard

wünscht: Bon Appétit