

Z'VIERI

AFTERNOON MENU | CARTE APRÈS-MIDI



CHF

UNSERE FLAMMKUCHEN / OUR TARTES / NOS TARTE FLAMBÉES

Klassisch nach Elsässer Art

23

Kräuter crème fraîche, Speck, Zwiebeln

Classic Alsatian french style, herbs crème fraîche, bacon, onions

Classique à l'alsacienne, crème fraîche aux herbes, lardons, oignons

Flammkuchen Vegetarisch [Vegan]

22

Crème fraîche, mit frischem Gemüse, Basilikum, Zwiebeln

Vegetarian tarte flambée [vegan], crème fraîche, vegetables, basil, onions

Tarte Flambée Végétarienne [Vegan], crème fraîche, avec légumes frais, basilic, oignons

ALLERLEI HAUSSPEZIALITÄTEN

VARIOUS HOUSE SPECIALITIES | SPÉCIALITÉS MAISON

Bio-Forellenfilet hausgeräucht

31

im Warmrauch bräunlich-würzig-salzig, Salatgarnitur

Partybrot und Meerrettichschaum

Organic trout filet home warm smoked, salad garnish, bread, horseradish foam

Filet de truite bio fumé chaude maison, garniture salade, pain, mousse de raifort

Lachsforellenfilet geräucht

35

im Kaltrauch rötlich-fleischig-nussig, Salatgarnitur

Partybrot, Meerrettichschaum

Cold-smoked salmoned trout fillet, nutty, salad garnish, bread, horseradish mousse

Filet truite saumonée fumé à froid, charnu noisette, garnit. salade, pain, mousse de raifort

Unsere Köche verarbeiten ausschliesslich Frischprodukte!

OUR CHEFS ONLY USE FRESH PRODUCTS!

NOS CUISINIERS NE TRAVAILLENT QU'AVEC DES PRODUITS FRAIS !

Z'VIERI

AFTERNOON MENU | CARTE APRÈS-MIDI



CHF

Trockenfleisch & Hobelkäse Halb-Halb [*]

28

Dried meat & sliced cheese

Viande séchée & fromage à rebibes

Trockenfleisch (nur Rind) [*]

29

Dried meat

Viande séchée (bœuf uniquement)

Hobelkäse [*]

27

Sliced cheese

Fromage à rebibes

[*] Inklusive Garniture, Brot und Butter

including garniture, bread and butter

garniture, pain et beurre inclus

Haussalate

Klein *small / petit*

15

Gross *big / grand*

21

Eisberg, Maiskörner, getrocknete Tomaten, Mozzarella

Zwiebeln, Peperoni, Champignons, Kernen,

Oliven, Mangodressing hausgemacht

Iceberg, corn grains, dried tomatoes, mozzarella, onions, bell peppers, mushrooms,

seeds, with seasonal fruits, olives, mango dressing homemade

Iceberg, grains de maïs, tomates séchées, mozzarella, oignons, poivrons,

champignons, graines, fruits de saison, olives, vinaigrette à la mangue fait maison

Unsere Köche verarbeiten ausschliesslich Frischprodukte!

OUR CHEFS ONLY USE FRESH PRODUCTS!

NOS CUISINIERS NE TRAVAILLENT QU'AVEC DES PRODUITS FRAIS !