



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Die take away Karte

BY FRANCK REYNAUD

Die Vorspeisen

Enten-Foie Gras mariniert in Armagnac
pro Kilo Sfr. 220.-

Geräucherter und mariniertes
schottischer Lachs
mit Kräutern und Zitrusfrüchten
die Portion von 100gr Sfr. 18.-

Suppe mit Gemüse der Saison
der Anteil Sfr. 10.-

Die Hauptspeisen

Von unserer Brigade zubereitete Gerichte, bereit zum
Aufwärmen

_____ Fleisch _____

Geflügelsupreme mit Foie gras
Sfr. 32.-

_____ Fisch _____

Wilder Wolfsbarsch, Seebrasse,
Steinbutt, Seezunge
Ganzer Fisch, zubereitet
oder in küchenfertigen Filets
Preis pro kg (Tagestarif)

Pochierte Garnelen mit mildem Curry
und venere Reis
Sfr.30.-



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Die take away Karte

BY FRANCK REYNAUD

Die Beilagen

Frische hausgemachte Nudeln (zum Kochen)
Tomatensauce, Basilikum
pro Portion Sfr. 15.-

Kartoffelpüree
mit halbgesalzener Butter
und Gruyère-Rahm
pro Portion Sfr. 15.-

Barigoule von Gemüse der Saison
pro 100g Sfr. 15.-

Soße (Fisch)
Sfr. 12.-

Brot

Hausgemachtes Brot
Sfr. 6.- pro Stück

Desserts

Kuchen und Geburtstagskuchen
"Geschmack nach Absprache mit dem Küchenchef"
pro Portion Sfr. 10.- (mindestens 4 Portionen)

Minestrone aus Früchten der Saison
mit Tahiti Vanille
pro Portion Sfr. 15.-

Mousse aus dunkler Schokolade "70%"
Sfr. 12.- (mindestens 4 Portionen)

Snacks

Zitronenkuchen
400g pro Portion Sfr. 10.-

Preisangebot auf Anfrage
Reservierung mindestens 24 Stunden im Voraus
Tel: 027 485 93 33 - Fax 027 485 93 34 -
pasdelours@bluewin.ch