

CHEZ MAMIE

UNE TABLE CONVIVIALE
DES PLATS À PARTAGER
UNE AMBIANCE CHALEUREUSE

PINTXOS

Pintxos ! l'aperitif typique du Pays basque. Une bonne soiree commence toujours par quelque chose a grignoter!

LA SELECTION DES PINTXOS

3 Pintxos	15.-
6 Pintxos	25.-

LES FINES TRANCHES DE LA BERKEL

Salami di Bologna	15.-/50g
-------------------	----------



MENU BELLE 5

Pour l'ensemble des convives

Surprenez vos sens avec des plats signatures du Chef Geoffrey.

89.- p.p.

SUR RESERVATION

Loup de mer sauvage 13.- / 100g
Tomahawk Luma Swiss Beef 19.- / 100g

Poids au choix et selon disponibilité



PETITES ENTREES A PARTAGER

NOUS RECOMMANDONS ENTRE 2 ET 3 ENTREES
POUR 2 PERSONNES

Salade Belle5	14.-
Salade du village Légumes du Seeland	

Butternut roties	19.-
Fromage frais à l'ail Noisettes de Donatyre Vinaigrette au miel du Vully	

Endive braisée de la région	17.-
Noix de la ferme Budeire Chèvre au miel	

Ceviche de la peche du jour de Pierre	28.-
Agrumes Pickles d'oignons rouge	

Tartare de Boeuf au couteau	24.-
Sauce maison paprika fumé	

PLATS GENEREUX ET DES SAVEURS DU COEUR UN HOMMAGE A MAMIE

Boeuf bourguignon Belle 5	34.-
Mousseline d'agria au thym Legumes fondants	

Rack d'agneau rosé	52.-
Ragout de haricots coco Petits légumes	

Loup de mer au four	89.- pour 2
Legumes de saison au thym et citron	

Risotto du Vully safrané	29.-
Champignons sautés du moment Parmesan	

LA DOLCE VITA

Crème brûlée vanille et Absinthe	22.- pour 2
Profiteroles chocolat noisettes	22.- pour 2
Fromages de la fromagerie Jumi	15.-

PRIX EN CHF INCLUANT UNE TVA DE 8.1%. SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR L'ORIGINE DE NOS
PRODUITS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL DE SERVICE.
VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE INTOLERANCE OU ALLERGIE.

CHEZ MAMIE

EIN GESELLIGER TISCH
GERICHTE ZUM TEILEN
EINE WARME ATMOSPHÄRE

PINTXOS

Pintxos! Der typische Aperitif aus dem Baskenland. Ein gutes Essen beginnt immer mit einer kleinen Köstlichkeit.

AUSWAHL AN PINTXOS

3 Pintxos	15.-
6 Pintxos	25.-

DIE FEINEN SCHEIBEN VON DER BERKEL

Salami di Bologna	15.-/50g
-------------------	----------



MENU BELLE5

Für den ganzen Tisch

Lassen Sie Ihre Sinne von den Signature-Gerichten von Chef Geoffrey überraschen
89.-

AUF RESERVATION

Wolfsbarsch Wildfang 13.- / 100g
Tomahawk Luma Swiss Beef 19.- / 100g
Gewicht nach Wahl und Verfügbarkeit



Kleine Vorspeisen zum Teilen

Wir empfehlen 2 bis 3 Vorspeisen für 2 Personen.

Salat Belle5 Dorfsalat Gemüse aus dem Seeland	14.-
Gerösteter Butternut-Kürbis Frischkäse mit Knoblauch Geröstete Haselnüsse vom Hof Budeire Vinaigrette mit Vully-Honig	19.-
Geschmorte Endivie aus der Region Walnüsse aus Donatyre Ziegenkäse mit Honig	17.-
Ceviche vom Tagesfang von Pierre Schaer Zitrusfrüchte eingelegte rote Zwiebeln	28.-
Rindstatar handgeschnitten Haussauce Geräucher Paprika	24.-

Grosszügige Gerichte mit herzhaften Aromen Eine Hommage an Mamie

Boeuf Bourguignon Belle 5 Agria-Mousseline mit Thymian Schmorgemüse	34.-
Rosa gebratenes Lammrack Coco-Bohnenragout	52.-
Ganzer Wolfsbarsch aus dem Ofen Saisonales Gemüse mit Thymian und Zitrone	89.- für 2
Safranrisotto aus dem Vully Sautierte Saisonpilze Parmesan	29.-

LA DOLCE VITA

Vanille-Crème-brûlée mit Absinth	22.- für 2
Profiteroles mit Schokolade und Haselnuss	22.- für 2
Käsespezialitäten aus der Käserei Jumi	15.-

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Bei Fragen zur Herkunft unserer Produkte wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Bitte informieren Sie uns über eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien.