

CHEZ MAMIE

UNE TABLE CONVIVIALE
DES PLATS À PARTAGER
UNE AMBIANCE CHALEUREUSE

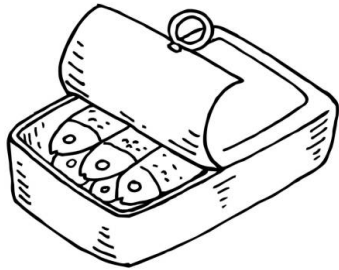
SARDINES & NEGRONI

...comme dans le sud!

Une bonne soirée commence par un Negroni classique et des sardines en marinade maison

Sardines Belle5 & toast a l'ail 15.-
Huile au citron ou huile piquante

Sardines & Negroni 25.-



MENU BELLE 5

Pour l'ensemble des convives

Surprenez vos sens avec
les plats signatures du Chef Geoffrey.

89.- p.p.

SUR RÉSERVATION

Loup de mer sauvage 14.- / 100g

Tomahawk Luma Swiss Beef 20.- / 100g

Tomahawk Spanish Charra Beef 17.-/100g

Poids au choix et selon disponibilité



PETITES ENTRÉES À PARTAGER

NOUS RECOMMANDONS ENTRE 2 ET 4 ENTRÉES
POUR 2 PERSONNES

Salade estivale Belle5 14.-
Mesclun | Légumes du Seeland
Pêches rôties

Tomates multicolores 18.-
Burrata | Parmesan | Huile au basilic

Tataki de Thon Yellowtail "Nikkei" 28.-
Ponzu | Avocat | Jalapenos

Ceviche de perche Suisse 26.-
Agrumes | Pickles d'oignons rouge

Vitello Tonnato Belle5 22.-/42.-
Veau | Thon | Echalotes confites

Tartare de Boeuf au couteau 27.-/100g
Beurre aux herbes du jardin | Toast 41.-/160g

PLATS GÉNÉREUX ET DES SAVEURS DU COEUR

Tagliata de boeuf du pays 48.-
Roquette | Parmesan | Pignons de pin

Spare-Ribs marinés 48.-
Country Cut | Choux chinois sauté

Boeuf Bourguignon Belle 5 36.-
Mousseline d'agria au thym | Légumes fondants

Filet de Loup de mer à la plancha 44.-
Poivrons | Courgettes | Riz Pilaf

Turbot entier meunière 124.-
Pommes natures | Épinard

Melanzane alla Parmigiana 28.-
Aubergines | Tomates | Basilic
Mozzarella di Buffala

LA DOLCE VITA

Pavlova fruits rouges | Double crème 14.-

Éclair Belle5 12.-

Salade de fruits frais 12.-

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 INTOLÉRANCE OU ALLERGIE.

CHEZ MAMMIE

EIN GESELLIGER TISCH
GERICHTE ZUM TEILEN EINE
WARME ATMOSPHÄR

Sardinen & Negroni

...wie im Süden!

Ein schöner Abend beginnt mit einem klassischen Negroni und hausmarinierten Sardinen!

Sardinen Belle5 & Knoblauchtoast 15.-

Marinade aus Zitronenöl oder pikantes Öl

Sardinen & Negroni 25.-



MENU BELLE5

Für den ganzen Tisch

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

89.- p.P.

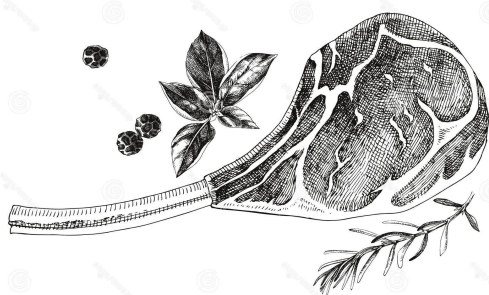
AUF RESERVATION

Wolfsbarsch Wildfang 14.- / 100g

Tomahawk Luma Swiss Beef 20.- / 100g

Tomahawk Spanish Charra Beef 17.- / 100g

Gewicht nach Wahl und Verfügbarkeit



Kleine Vorspeisen zum Teilen

Wir empfehlen 2 bis 4 Vorspeisen für 2 Personen.

Salat Belle5 14.-

Mischsalat | Gemüse aus dem Seeland | Pfirsich

Mehrfarbige Tomaten 18.-

Burrata | Parmesan | Basilikumöl

Tataki vom Yellowtail Thunfisch "Nikkei" 28.-

Ponzu | Avocado | Jalapenos

Ceviche vom schweizer Egli 26.-

Zitrusfrüchte | eingelegte rote Zwiebeln

Vitello Tonnato Belle5 22.-/42.-

Kalb | Thunfisch | Konfierte Schalotten

Rindstatar handgeschnitten 27.-/100g

Gartenkräuterbutter | Toast 41.-/160g

Grosszügige Gerichte mit herzhaften Aromen

Tagliata vom lokalen Rind 48.-

Rucola | Parmesan | Pinienkernen

Spare-Ribs mariniert 48.-

Country Cut | Chinakohl

Boeuf Bourguignon Belle 5 36.-

Agria-Mousseline mit Thymian | Schmorgemüse

Filet vom Wolfsbarsch à la plancha 44.-

Peperoni | Zucchini | Pilafreis

Ganzer Steinbutt à la meunière 124.-

Salzkartoffeln | Spinat

Melanzane alla Parmigiana 28.-

Aubergine | Tomate | Basilikum

Mozzarella di Buffala

LA DOLCE VITA

Pavlova mit Sommerfrüchten | Doppelrahm 14.-

Éclair Belle5 12.-

Frischer Fruchtsalat 12.-

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.