
LES SPÉCIALITÉS DE PRINTEMPS

CHEZ LOUIS

Ris de veau 16.50

Gebratene Kalbsmilken, Waldpilze,
Mesclun-Gemüsesalat an Bärlauchvinaigrette

Suprême de poulet 34.00

Maispouardenbrust, Peperonata,
Frühlingszwiebeln und Bärlauchspätzli

Médaille de lotte 42.00

Seeteufelmedaillons mit sauce maltaise, Spargelragout,
gerösteten Mandeln und pommes nouvelles

Crêpe au sarrasin 28.50

Buchweizencrêpe mit Spargelfüllung
und Morchelsauce

Suggestion des vins dl / Fl

Sancerre AC Moulin de Villères 2015 10.00 / 69.00
Christian Lauverjat

Domaine de Tamay 2015 8.00 / 55.00
Côtes de Provence AC

LES SPÉCIALITÉS DE PRINTEMPS

CHEZ LOUIS

Ris de veau 16.50

Fried veal sweetbread, wild mushrooms,
mesclun-vegetable salad with wild garlic vinaigrette

Suprême de poulet 34.00

Corn chicken breast, peperonata,
spring onions and wild garlic spätzli

Médaille de lotte 42.00

Monkfish medaillons with sauce maltaise, asparagus ragout,
roasted almonds and pommes nouvelles

Crêpe au sarrasin 28.50

Buckwheat crêpe stuffed with asparagus
and morel sauce

Suggestion des vins dl / Fl

Sancerre AC Moulin de Villères 2015 10.00 / 69.00
Christian Lauverjat

Domaine de Tamary 2015 8.00 / 55.00
Côtes de Provence AC