



CROIX BLANCHE

— FORGE RESTAURANT HOTEL —

LA CARTE D'APRES-MIDI NACHMITTAGSKARTE

<i>Les filets de frits « sur le pouce » et sauce tartare</i> <i>Eglifilets frittiert als Fingerfood serviert mit Tartarsauce</i>	25.-
<i>L'assiette du Croix Blanche</i> <i>Viande séchée, salami, lard fumé, jambon cru et fromage</i> <i>Croix Blanche Teller</i> <i>Trockenfleisch, Salami, Speck, Rohschinken und Käse</i>	23.-
<i>Le tartare de bœuf accompagné de pickles, baguette toastée et salade verte</i> <i>Rindstatar mit eingelegtem Gemüse, getoastetem Baguette und grünem Salat</i>	70 g 21.- 140 g 34.-
<i>La salade verte</i> <i>Grüner Salat</i>	9.-
<i>La salade mêlée et chips de pain</i> <i>Gemischter Salat mit Brotchips</i>	12.-
<i>La portion de frites</i> <i>Portion Frites</i>	7.-
<i>Le gâteau du Vully salé ou sucré</i> <i>Salziger oder süsser Vullykuchen</i>	6.-

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus.

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Service inbegriffen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter.

Origine / Herkunft

Beef / Tartare
Perche / Eglifilet
Pain / Brot

Suisse / Schweiz
Pologne / Polen
Suisse / Schweiz