

KUKLOS

RESTAURANT TOURNANT



NOTRE CARTE

ENTREES

Vorspeisen Starters

<i>Salade verte</i> <i>GrünerSalat</i> <i>Green salad</i>	6.--
<i>Terrine de campagne maison, chutney de mangue</i> <i>Hausgemachte Land Terrine, Mango-Chutney</i> <i>Homemade Country Terrine, Mango chutney</i>	12.--
<i>Crème Dubarry à l'huile de truffes (chaud ou froid)</i> <i>Crème Dubarry mit Trüffelöl (heiss oder kalt)</i> <i>Cream Dubarry with truffle oil (hot or cold)</i>	11.--

KUKLOS

RESTAURANT TOURNANT



PLATS PRINCIPAUX

Hauptgericht *Main Course*

Emincé de veau minute, crème de moutarde à l'ancienne **32.--**
Kalbsfleisch mit Senfcreme
Minced veal with mustard old-fashioned cream

Accompagnements : Légumes du marché, pommes frites ou pâtes au beurre
Beilage : Markt Gemüse, Pommes frites oder Nudeln
Side dish : Market Vegetables, French-fries or Pasta

Francesinha, frites **30.--**
Francesinha, Pommes Frites
Francesinha, French fries

Pâtes du Chef **25.--**
Chefnudeln
Chef's pasta

Fondue moitié-moitié 220 gr/pers (moitié Gruyère, moitié Vacherin) **25.-- par pers**
Käsefondue halb-halb (Halb Gruyère, halb Vacherin)
Classic Cheese fondue (half Gruyère, half Vacherin)

Rösti frais «Tours d'Aï» avec fromage et lard (attente 20 min) **24.--**
Frische Rösti « Tour d'Aï » mit Käse und Speck (Wartezeit 20 minuten)
Freshly made to order « Tour d'Aï » fries grated potato with cheese and bacon (20 minute wait)

Croustillants de rösti au fromage et fines herbes sur lit de salade **24.--**
Knusprige Rösti mit Käse und Kräutern auf einem Salatbett
Crispy fried grated potato with cheese and mixed herbs served on a bed of salad



DESSERTS

Nachspeisen Desserts

<i>Meringue crème double</i>	10.--
<i>Doppelte Creme Meringue</i>	
<i>Double cream meringue</i>	
<i>Panacotta</i>	8.--
<i>Coupe de glaces 2 boules à choix</i>	7.--
<i>Eisbecher (2 Eiskugel nach Wahl)</i>	
<i>Two-scoop ice cream (your flavour choice)</i>	

Nous vous souhaitons un excellent appétit !

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !

Enjoy your meal !