

# La Barrique Menu

## Safranschaumsuppe | Lauchstroh

Soupe au safran | paille de poireau  
*Cream of saffron soup | leek straw*

\*\*\*\*\*

## Kalbsrückensteak | Rotweinjus Kartoffelgratin | bunte Karotten

Steak de veau | jus au vin rouge  
Gratin de pommes de terre | Carottes multicolores  
*Veal steak | red wine jus*  
*Potato gratin | colourful carrots*

\*\*\*\*\*

## Walliser Aprikosenkuchen | weisses Schokoladeneis

Gâteau valaisan aux abricots |  
glace au chocolat blanc  
*Valais apricot cake | white chocolate ice cream*

CHF 70



## WEINBEGLEITUNG

### ACCOMPAGNEMENT DE VIN

#### WINE PAIRING

#### Optimo weiss

Heida | Ermitage | Amigne | Sylvaner  
Adrian & Diego Mathier | Salgesch | Schweiz  
CHF 10 | 1dl

#### Negre de Negres DOQ 12Mt 2020

Garnacha | Cariñena | Syrah  
Clos del Portal | Priorat | Spanien  
CHF 10 | 1dl

#### Les Pyramides AOC

Amigne  
Adrian & Diego Mathier | Salgesch | Schweiz  
CHF 12 | 1dl

#### mit Weinbegleitung

avec accompagnement de vin  
*with wine pairing*

CHF 30