

Go South Africa 2010 Allons-y l'Afrique du Sud 2010

Biefstuk Tataars (Afrikaans) Fr. 31.00

minced beef with olive oil Extra Vergine, parmesan chips, toast and butter to your order mild, medium hot or hot

viande de boeuf, hachée finement, à l'huile d'olive Extra Vergine, au parmesan rabouté, toast et beurre
demandez-le doux, moyennement épicé ou très épicé

"Africa Queen" Skewer / Brochette "Africa Queen" Fr. 43.00

skewer with lamb fillet, pork fillet, springbok and bread, served with Marsala sauce, noodles and cherry tomatoes

brochette au filet d'agneau, filet de porc, springbok et pain, avec sauce au Marsala, nouilles et tomates cerises

Angler-fish "Cape Town"/ Baudroie "Cape Town" Fr. 44.00

poached angler-fish medallion with green asparagus and raspberry vinaigrette, steamed potatoes

médaille de baudroie poché, aux asperges vertes et à la vinaigrette aux framboises, pommes nature

Goal getter steak (220gr) Fr. 38.00

pork steak wrapped in bacon, served with herb butter, green beans and roasted potatoes

steak de porc emballé avec du lard, beurre aux herbes, haricots verts et pommes nouvelles rôties

**Fish fondue "Port Elizabeth" /
Fondue de poissons "Port Elizabeth" Fr. 46.00**

salmon, pike-perch, angler-fish and scampi are boiled in a vegetable broth at your table, served with 6 different sauces, rice or potatoes. Enjoy your fish soup to finish this dish.

saumon, sandre, baudroie et scampi sont cuits à votre table dans un bouillon de légumes, servi avec 6 sauces différentes, riz créole ou pommes nature. Pour terminer vous savourerez encore la soupe de poissons.