



al Boufon

by biberevents

Le Menu

Le Menu « Al Boufon »

Petite assiette de Tapas

Plateau du jour de la Parrilla ou du Smoker (viande ou végétarien)

Dessert du jour

p.P 46.-

Assiette de Tapas / Tapas Teller

Tapas del Gaucho / 3x végétarien & 3x viande/poisson

Tapas del Amor / 6 Tapas du jour végétarien

avec Focaccia

plateau 26.-

Salade

Salade verte 8.- / Salade avec Empanada et Salsa Criolla 14.-

Parrilla aux Smoker

Viande de boeuf ou de porc grillé et servi avec garniture de légumes

p.P de 29.-

Les Ragoûts

Chilli con Carne / Curry d'agneau avec Polenta et légumes /

Ragoût de boeuf coréen avec du riz

Plateau de 18.-

Les Pâtes

Les Pâtes du jour de 14.-

Snacks

Nachos avec mousse haricot 7.- / Batatas Bravas 7.- / Empanadas 6.-

*Wir verwenden ausschliesslich **Bio** und **Bio-Knospe** Produkte.*

Fleisch und Fleischerzeugnisse beziehen wir vom Knospe-Demeterhof Silberdistel. Lamm & Schafffleisch beziehen wir Neu von der Knospe Ferme Sur le Rang. Fisch MSC oder Bio.

Sofern dies in Einzelfällen nicht so ist, wird dies entsprechend deklariert.

Unter Umständen können, wenn nicht anders möglich, Produkte in Umstellung auf die biologische Landwirtschaft verwendet werden.

*Nous n'utilisons que des produits de **bourgeons biologiques** et **biologiques**.*

La viande et les produits carnés sont achetés au Bud Demeterhof Silberdistel. L'agneau et le mouton proviennent de l'œuf Ferme Sur le Rang. Poisson MSC ou Bio.

Si ce n'est pas le cas dans des cas individuels, cela sera déclaré en conséquence.

Sauf indication contraire, les produits peuvent être utilisés pour la conversion en agriculture biologique.