

Restaurant  
**Mère Catherine**

**SAINT-SYLVESTRE  
"CHEZ CATHERINE"**



**RESERVATIONEN UNTER**

**MERECATHERINE@COMMERCIO.CH**

**044 250 59 40**

**LUNDI, LE 31 DÉCEMBRE 2018**

# MENU VÉGÉTARIEN

---

VEGETARISCHES MENU

Salade de champignons des bois et de courge  
musquée à la vinaigrette aux échalotes

*Waldpilzsalat mit Butternusskürbis an Schalottenvinaigrette*

---

Soupe de céleri et de pommes,  
croûte au brie de meaux et aux noix

*Sellerie-Apfel-Suppe mit Brie de meaux Toast und Baumüssen*

---

Risotto à la betterave rouge,  
chèvre gratinée au poivre noir

*Randenrisotto mit gratiniertem Ziegenkäse  
und schwarzem Pfeffer*

---

Variation de la ratatouille (strudel aux courgettes,  
flan aux poivrons, tatar d'aubergines tiède, sauce  
légère aux tomates, au safran et aux herbes)

*Variationen vom Ratatouille (Zucchettistrudel, Peperoniflan,  
lauwarmes Auberginentatar im Tomatenfond)*

---

Variation de prunes

*Variation von der Zwetschge*

CHF 78.00

# MENU

---

## SILVESTERMENU

Terrine de foie de canard sur salade de champignons des bois et de courge musquée à la vinaigrette d'échalotes

*Entenleberterrine (F) auf Waldpilzsalat mit Butternusskürbis an Schalottenvinaigrette*

---

Soupe de céleri et de pommes, croûte au brie de meaux et aux noix

*Sellerie-Apfel-Suppe mit Brie de meaux Toast und Baumüssen*

---

Tranche de loup de mer et strudel aux courgettes, sauce légère aux tomates, au safran et aux herbes

*Wolfsbarsch (Wildfang, Atlantik) und Zucchettistrudel im Tomatenfond mit Safran und Kräutern*

---

Surf & Turf

Poularde de mais et cigale de mer à la sauce d'homard, riz noir Venere et épinards en feuille

*Maispoulardenbrust (F) und Bärenkrebs (IN) an Hummersauce Venerereis und Wurzelspinat*

---

Variation de prunes

*Variation von der Zwetschge*

CHF 115.00