

Restaurant
du camping
La Cibourg



**UNSERE KÄSE
GERICHTE**

Fondue 3 fromages 22.00 chf
AOP Bio 200g

Fondue « Spielhofer » à 21.00 chf
la Tête de moine 200g

Fondue mit Whisky 25.00 chf
flambiert



HAUPTGERICHTE

Kalter Bauernschinken mit 21.00 chf
Pommes und Tartar Sauce

Regionales Roastbeef mit 24.00 chf
Pommes und Tartar Sauce

Aktueller Vegi Teller 21.00 chf

Steak vom Rind aus der 27.50 chf
Region mit Hausbutter 180g.

Pferde Steak mit 25.50 chf
Hausbutter 180g.

Schweins Filet Mignon mit 33.00 chf
Morchel Sauce 180g.

Saucen nach Wahl:
Chimichurri Sauce (Kalt) CHF 3.-
Morchel Sauce CHF 8.-

Die Hauptgerichte haben einen Salat
als Vorspeise
Garnitur nach Wahl : Pommes frites, Teigwaren
oder Reis

Zahlungsarten: Cash, Maestro Karte, Visa und MasterCard –Mwst. 8.1% inklusive

Herkunft und Allergene

Herkunft von Fleisch und Fisch:

Rind, Schwein und Hähnchen: Schweiz

Ente: Herkunft auf Tafel oder Menu angeschrieben

Pferd: Canada, Argentinien oder Uruguay

Crevetten: Vietnam (Aquakultur)

Fisch: Herkunft auf Tafel oder Menu angeschrieben

Wild: Herkunft auf Tafel oder Menu angeschrieben

Schwarzwälder Rohschinken: Deutschland

Brot und Gebäcke: Schweiz

Es liegt uns sehr am Herzen Ihnen die meist möglichen Produkte aus der Region oder aus dem Inland anzubieten. Dies gilt nicht nur für die Produkte deren wir offiziell die Herkunft angeben müssen, sondern auch Früchte, Gemüse, Milchprodukte oder Gewürze. Wir stehen Ihnen stets zur Verfügung bei Fragen oder Anliegen. Freundlichste Grüße von eurem Team

Allergene:

„Werter Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber“

Trotz all unseren Bemühungen können wir leider keine 100 % Garantie geben, dass keine Allergene in Ihrem Menu auftreten können. Hier eine unverbindliche Liste der meisten Allergenen:

- Glutenhaltige Getreide
- Krebstiere (u.a Krevetten)
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch (einschliesslich Laktose)
- Hartschalenobst(Nüsse,Erdbeeren)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen
- Weichtiere

Restaurant du camping La Cibourg



Julio Alves & Yves Reuteler

Öffnungszeiten:

Sonntag, Montag, Mittwoch und
Donnerstag
9h00 bis 22h

Freitag und Samstag
9h00 bis 23h

Dienstag: Geschlossen

Frühstück von 8h30 bis 10h

MENU

VORSPEISEN

Gemischter Salat in einer Schüssel serviert 7.00 chf

Apéro Teller 17.00 chf
Mit Schwarzwälder Rohschinken und Käse

Morchel Schnitte
Halbe Portion 21.00 chf
Ganze Portion 27.00 chf

SOMMER GERICHTE

Bauern Salat mit Schinken Ei und Käse 19.00 chf

Salat mit Früchten und Krevetten 19.00 chf

« Henri Piccot » Teller 29.00 chf
Rohes Rindfleisch aus der Region von Hand geschnitten und gewürzt
Wird mit einem Salat und Tortilla Chips serviert 180g

Restaurant
du camping
La Cibourg



FÜR DIE KLEINEN

Portion Pommes 6.00 chf

Nuggets / panierte Hähnchen Filets mit Pommes 11.00 chf

Bauernschinken kalt mit Pommes und Tartar Sauce 14.00 chf

Mini Steak vom Rind mit Pommes und Gemüse 19.50 chf
100g.

Der Schinken Teller und das Mini Steak haben einen Salat als Vorspeise