



Restaurant & Bodega  
**GENUSS AM FLUSS**  
essen & geniessen

---

**Bienvenue au restaurant  
„Am Fluss“**

et

**bon appétit**

---

Toutes les viandes de provenance Suisse. Chorizo/Serrano: Espagne. Poisson: Notez le panneau au bar, svp

Tous les prix en CHF avec 7,7% TVA inclus

## Soupes

**Soupe à la tomate** avec un pincho légumes ou poulet 13.80

**Gazpacho** (soupe froide, à la tomate) 12.80

**Soupe à la tomate en entrée** 8.00

## Pinchos (tapas basques)

**Plaque de pinchos froide** (6 pièces) 18.00

**Pimientos de Padrón** 11.50

**Queso de Zamora** Variété de fromage de brebis de la fromagerie CHILLÓN à Toro 15.00

**Pincho fromage chèvre avec du miel** 5.80

**Pincho Chorizo** 5.80

**Pincho Serrano** 5.80

**Pincho tartare de saumon** 6.80

**Une portion d'olives** 5.50

**Baguette à l'ail** 6.80

fait avec du beurre; si vous préférez l'huile d'olive, informez votre service

**Portion pommes frites** avec ketchup ou mayonnaise 9.80

## Salades

**Salade verte** sur une vinaigrette balsamique à la framboise avec cherrytomates, pignons de pin, morceaux de pastèque et d'ananas avec...

... du fromage de chèvre chaud 16.90

... du poulet Suisse grillé 17.90

... des gambas grillées à l'huile d'olive 18.90

... des légumes grillés 16.90

**Une deuxième garniture** à votre salade + 4.90

**La salade sans garniture** 12.50

**Salade verte en entrée** ou comme plat d'accompagnement 7.80

## Pour nos petits de moins de 12 ans

**"Fluss Nuggets" maison** Lanières de poulet Suisse panées avec frites 13.00

**Pâtes avec sauce tomates** 9.00

## Végétarien

### **Tortilla espagnole 18.50**

Aux légumes de saison, fait maison, garni de fromage chèvre avec du miel et un dip à la crème sure avec ciboulette

### **Pincho légumes grillés 16.80**

Sauté dans l'huile d'olive, avec sauce tomate, Pimientos de Padrón et pommes de terre rôties

## Viande & Gambas

notre spécialité

### **Plaque de Pincho "Fluss" 34.50**

Variation de l'offre des Pinchos chauds et froids  
Avec sauce tomate et un dip à l'ail

**Pincho poulet** Avec un chutney à l'orange-miel et pommes frites 18.50

**Pincho Burger** Boeuf CH, sauce BBQ, pommes frites, bacon, oignons 21.80

**Crevettes grillées** Avec un chutney à l'orange et chili, baguette à l'ail 21.80

**Steak tartare & roastbeef 34.50**

Avec rémoulade maison, bouquet de salade et baguette grillée

Pour le tartare des **pommes frites comme accompagnement 7.00**

**Burger géant "militaire" 29.00**

Burger double avec du boeuf Suisse maigre, fromage, bacon, tomates, un oeuf frit, concombres et pommes frites

**Chicken Burger 24.90**

Lanières de poulet Suisse à l'ananas caramélisé, épis de maïs, sauce cocktail, fromage, oignons, tomates, un oeuf frit et pommes frites

### **Sauce supplémentaire**

BBQ ou ketchup ou mayonnaise + 1.50

Un dip à l'ail ou à la crème sure ou notre chutney orange chili + 3.00

# Dîner

Ces plats sont servis à partir de 17h30

notre spécialité

**Filet "Donostia"** 150g 39.80 / 300g 59.80

Filet de boeuf tendre sur son lit des haricots verts, sauce béarnaise & pommes frites

**Tranche de saumon grillée 37.80**

avec une sauce à l'aneth et citron, pommes de terre et  
une salade d'épinards

**Piccata aux légumes 26.50**

Piccata d'aubergines et de courgettes avec une sauce au tomates et des Pappardelle  
au pesto

**Sauce supplémentaire**

BBQ ou ketchup ou mayonnaise + 1.50

Un dip à l'ail ou à la crème sure ou notre chutney orange chili + 3.00

---

Toutes les viandes de provenance Suisse. Poisson: Notez le panneau au bar, svp

Tous les prix en CHF avec 7,7% TVA inclus

# Les desserts

## **Variation dessert "Pincho" 13.80**

Une sélection des gâteaux faits maison et glace

## **Crêpe "Kawalec" 16.50**

Crêpe maison avec glace giolito vanille et baies chaudes

## **Crème d'été 9.80**

Crème de mangue et fromage blanc, servie dans un verre

Envie de plus? Demandez notre carte de crème glacée, s.v.p.

# Les vins au verre

## qualité bouteille

Demandez notre carte des vins pour notre offre des vins de provenance Suisse et Espagne, svp

Tous les prix du vin au verre (1dl)

### Blanc

Chardonnay (Fredri Marolf, Tschugg/Berne) 7.80

Chasselas d'or (Fredri Marolf, Tschugg/Berne) 7.50

Viña Tobia (Rioja, SP) 7.50

Capricho (Bierzo, SP) 8.00

### Rosé

Oeil-de-Perdrix (Fredri Marolf, Tschugg/Berne) 7.50

### Rouge

L'or rouge (Fredri Marolf, Tschugg/Berne) 7.80

Semele Crianza (Ribera del Duero, SP) 7.80

Selección de Autor (Rioja, SP) 7.50

Nexus One (Ribera del Duero, SP) 8.00

Frontaura Crianza (Toro, SP) 8.50

### Vin mousseux

Cava Jané Ventura DO Penedes (SP) 8.80

*Les vins cava sont produit après la "Méthode traditionnelle".*

*Le Cava est le "champagne" de l'Espagne après la méthode de fermentation en bouteille!*