

Petit dejeuner haitien



Petit dejeuner classic (CHF 29)

entrée froide

Brot, Butter, Bitterorangenkonfitüre, Kirschkonfitüre, Erdnussbutter

Leicht pikantes Rührei mit Peperoncini und Frühlingszwiebeln

Pikliz avec banan peze: pikanter Gemüsesalat auf knusprigen platenos chips

Pate de Poulet avec pain de manjok: Karibische Pouletaufstrich mit Manjokbrot

Haitianische Heisse Schokolade oder Kaffee

Jus de Citrone: Frische Zitronelimonade

Petit dejeuner (CHF 39)

entrée froide

Brot, Butter, Bitterorangenkonfitüre, Kirschkonfitüre, Erdnussbutter

Leicht pikantes Rührei mit Peperoncini und Frühlingszwiebeln

Pikliz avec banan peze: pikanter Gemüsesalat auf knusprigen Platenos chips

Pate de Poulet avec pain de manjok: Karibische Pouletaufstrich mit Manjokbrot

Haitianische Heisse Schokolade oder Kaffee

Jus de Citrone: Frische Zitronelimonade

Entrée chaude

Poisson et banane plantain : Doradenfilet mit Kochbananen

Griot et riz collé: frittiertes Schweinefleisch mit Bohnenreis

Sauce ti malice : Karibische Tomatensauce, dazu separat

Piment Habanero a part: Scharfe Chilli Paste separat serviert

***Vegetarische Optionen: Planted Chicken (Griot)/**

Dessert (CHF 5.-)

Kokos-Süsskartoffelkuchen oder Ananaskuchen