MENU DE MIDI | MITTAGSMENÜ

Poisson du jour | Tagesfisch

avec soupe du jour ou salade en entrée | 29
mit Tagessuppe oder Salat als Vorspeise | 29

Lundi - 23.11.
Steak de thon, chimichurri, riz basmati, légumes sautés au wok
Thunfischsteak, Chimichurri, Basmatireis, Wokgemüse
Mardi - 24.11.
Filet de lieu noir enrobé d'œuf, sauce à la crème aigre et à la tomate, nouilles à l'encre de seiche, courgettes
Seelachsfilet im Eimantel, Tomatensauerrahmsauce, Sepianudeln, Zucchetti
Mercredi - 25.11.
Filet de bar, beurre de noix, risotto à la betterave rouge
Wolfsbarschfilet, Nussbutter, Randenrisotto
Jeudi - 26.11.
Filet d'omble chevalier à la crème au pastis, couscous aux olives, chou-fleur
Saiblingsfilet, Pastisrahmsauce, Couscous mit Oliven, Blumenkohl
Vendredi - 27.11.
Filet de truite à la crème à la livèche, pommes de terre nature, purée de céleri
Forellenfilet, Liebstöckelrahmsauce, Salzkartoffeln, Selleriepüree

En plus cette semaine | Wochenmenüs

avec soupe du jour ou salade en entrée
mit Tagessuppe oder Salat als Vorspeise

Menu viande | 29
Boulettes de bœuf hachés, sauce aux champignons, polenta, potiron
Rindshacktätschli, Champignonsauce, Polenta, Kürbis
Menu pâtes | 28
Les pâtes du jour fabriquées dans notre propre Commercio Manifattura
Tagespasta aus unserer hauseigenen Commercio Manifattura
Menu végétarien | 26
Strudel aux épinards, sauce au roquefort, nouilles au safran
Spinatstrudel, Roquefortsauce, Safrannudeln
Menu spécial | 32
Émincé de foie de veau, jus au calvados, aux pommes et à la sauge, rösti
Geschnetzelte Kalbsleber, Calvadosjus mit Apfel und Salbei, Rösti

Dessert du jour | 9
Tagesdessert, frage bitte unser Team

Thunfisch: FAO51 | Seelachs: FAO27 | Wolfsbarsch: ESP | Saibling: ISL | Forelle: IT | Rind, Kalb: CH
Bei Fragen betreffend Allergene und Intoleranzen stehen wir gerne zur Verfügung. Preise in CHF inkl. MwSt.

MOULES ET FRITES

Principaux | Hauptspeisen | mains

Les moules marinière et frites | 35
Miesmuscheln im Weissweinsud mit Knoblauch, Petersilie und Frühlingslauch, dazu Pommes frites
Mussels in a white wine broth with garlic, parsley, and spring onions, served with French fries

Les moules - variation du jour
Frage nach unserer Tagesvariation
Ask for our daily special

Vin blanc | Weisswein | white wine

Le G de Château Guiraud
Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)
Château Guiraud - 2024
Sauvignon Blanc, Sémillon

G von Château Guiraud ist ein trockener Weisswein aus vollreifen Trauben, der rund neun Monate in ehemaligen Grand-Cru-Eichenfässern reift. Die Cuvée aus Sauvignon und Sémillon zeigt Charakter, Ausdruckskraft und ein Potenzial, das Weinliebhaber wie Kenner gleichermassen begeistert.

1dl | 11.5
7.5dl | 76

Miesmuschel: NL | Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne gibt unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.