

## Poisson du jour | Tagesfisch

---

avec soupe du jour ou salade en entrée | 28

mit Tagessuppe oder Salat als Vorspeise | 28

### Lundi - 10.03.

**Filet de dorade, risotto d'orge perlé au safran, céleri en branches**

Doradenfilet mit Safran-Rollgersten-Risotto, Stangensellerie

### Mardi - 11.03.

**Filet de lieu en croûte de raifort, crème de pastis, riz et purée de betteraves rouges**

Seelachsfilet mit Meerrettichkruste, Pastis-Rahmsauce, Reis und Randenpüree

### Mercredi - 12.03.

**Filet de loup de mer, sauce de gingembre et coco, galettes de patates douces, chou-fleur**

Wolfsbarschfilet mit Ingwer-Kokossauce, Süsskartoffelgaletten und Blumenkohl

### Jeudi - 13.03.

**Filet de truite saumonée, beurre de noix, purée de pommes de terre au citron, fenouil**

Lachsforellenfilet mit Nussbutter, Zitronen-Kartoffelpüree und Fenchel

### Vendredi - 14.03.

**Filet de sandre, sauce à la marjolaine, pommes de terre macaire et poivrons**

Zanderfilet an Majoransauce, Macaire-Kartoffeln und Peperoni

## En plus cette semaine | Wochenmenüs

---

avec soupe du jour ou salade en entrée

mit Tagessuppe oder Salat als Vorspeise

### Menu viande | 28

**Cordon bleu de porc farci au jambon, fromage, ail des ours, pommes de terre lyonnaise, haricots verts**

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Schinken, Käse und Bärlauch, Lyoner Kartoffeln, grüne Bohnen

### Menu pâtes | 27

**Les pâtes du jour fabriquées dans notre propre Commercio Manifattura**

Tagespasta hergestellt in unserer hauseigenen Commercio Manifattura

### Menu végétarien | 25

**Tranche de polenta, tomates séchées, gratinées au sbrinz, ail à la crème, champignons**

Polentaschnitte, getrocknete Tomaten, gratiniert mit Sbrinz, Rahmlauch, Champignons

### Menu spécial | 32

**Poitrine de pintade farcie au jus de chorizo et d'estragon, nouilles, carottes**

Perlhuhnbrust gefüllt mit Chorizo-Estragonjus, Nudeln, zweierlei Karotten

### Dessert du jour | 9

Tagesdessert, frage bitte unser Team