

# SUGGESTION

EMPFEHLUNG  
SUGGESTION



## LES MOULES

MUSCHELN  
MUSSELS

### Les moules marinière et frites

Miesmuscheln mit Weisswein, Knoblauch und Zwiebeln  
dazu Pommes Frites

*Mussels with white wine, garlic and onions served with French fries*

34

### Les moules du jour et frites

Miesmuschelvariation des Tages mit Pommes Frites

*Mussels variations of the day served with French fries*

36

## LE VIN BLANC

WEINEMPFEHLUNG  
WINE SUGGESTION

### Tour de Trois Lunes AOP Bordeaux, 2021

Cépages: Sauvignon Blanc, Sémillon

Origine: Bordeaux, France

*Verspieltes Bouquet nach reifen Nektarinen und frisch gepflückten Renekloden, dahinter Karambole und Gänseblümchen. Der besondere Zauber liegt in der Kombination aus Frische, Frucht und einem Hauch Barriqueschmelz mit feiner Vanillenote. Wunderbar zu unseren Muscheln.*

10cl 9.5

75cl 63

Restaurant  
Mère Catherine

Die Miesmuschel (NL) wird im Gegensatz zur Auster vorzugsweise gekocht gegessen, aber auch gebacken, gratiniert oder gebraten.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. Gerne gibt unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.