

# 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

WEINEMPFEHLUNG  
WINE SUGGESTION

### Le "G" de Château Guiraud Bordeaux blanc sec AOC, (Bio)

Château Guiraud, 2020

Cépages: Sauvignon Blanc, Sémillon

*G von Château Guiraud ist ein trockener Weisswein, der aus vollreif geernteten Trauben hergestellt wird. Er reift für ca. 7 Monate in den Eichenfässern, aus denen der Grand Cru des Vorjahres stammt. Er zeigt Ausdrucksreichtum und eine durchsetzungsfähige Persönlichkeit. Die Mischung aus 50% Sauvignon und 50% Semillon macht ihn zu einem bemerkenswerten Wein, dessen Potenzial den Gaumen von Weinliebhabern und eingefleischten Weinkennern gleichermaßen herausfordern wird.*

10cl 8.5 | 75cl 54

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.