# DÉJEUNER | MITTAGESSEN

**Poisson du jour | Tagesfisch**

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

**Lundi - 02.11.**
**Steak de thon, sauce de coco à la citronnelle, riz basmati, poivrons**
Thunfischsteak, Zitronengras-Kokossauce, Basmatireis, Peperoni
**Mardi - 03.11.**
**Filet de cabillaud, sauce au yaourt et au safran, couscous au persil, chou-fleur**
Kabeljaufilet, Safran-Joghurtsauce, Couscous mit Peterli, Blumenkohl
**Mercredi - 04.11.**
**Filet de truite saumonée à la crème au potiron, gnocchi, pommes et céleri**
Lachsforellenfilet, Kürbis-Rahmsauce, Gnocchi, Apfel-Sellerie-Gemüse
**Jeudi - 05.11.**
**Filet de sébaste pané, sauce à la ciboulette, pommes de terre sautées, courgettes**
Paniertes Rotbarschfilet, Schnittlauch-Dip, Bratkartoffeln, Zucchetti
**Vendredi - 06.11.**
**Filet de sandre à la crème à la marjolaine, pommes de terre à la lyonnaise, haricots verts**
Zanderfilet, Majoran-Rahmsauce, Lyoner-Kartoffeln, grüne Bohnen

**En plus cette semaine | Wochenmenüs**

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

**Menu viande | 29**
**Ragoût de cuisses de volaille à la crème aux champignons, riz aux amandes, purée de carottes**
Pouletschenkelragout, Champignon-Rahmsauce, Mandelreis, Karottenpüree
**Menu pâtes | 28**
**Les pâtes du jour fabriquées dans notre propre Commercio Manifattura**
Tagespasta aus unserer hauseigenen Commercio Manifattura
**Menu végétarien | 26**
**Gnocchi à la semoule, sauce au roquefort, épinards en feuilles, noix**
Griess-Gnocchi, Roquefortsauce, Blattspinat, Baumnüsse
**Menu spécial | 32**
**Rôti d'épaule de veau, jus à la sauge, spätzli, choux de bruxelles**
Kalbsschulterbraten, Salbei-Jus, Spätzli, Rosenkohl

**Dessert du jour | 9**
Tagesdessert, frage bitte unser Team

Thunfisch: FAO 51 | Kabeljau, Rotbarsch: FAO 27 | Lachsforelle: IT | Zander: FAO 05 | Poulet, Kalb: CH |
Bei Fragen betreffend Allergene und Intoleranzen stehen wir gerne zur Verfügung. Alle Preise sind in CHF und inklusive 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: NDL | Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. Gerne gibt unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.