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 - 16.11.
Filet de dorade, sauce à la crème et à l'orange, couscous aux herbes, fenouil frit
Doradenfilet, Orangenrahmsauce, Kräutercouscous, frittierter Fenchel
Mardi - 17.11.
Crevettes sautées, sauce au curry et à la noix de coco, gnocchi, chou chinois
Gebratene Crevetten, Curry-Kokossauce, Gnocchi, Chinakohl
Mercredi - 18.11.
Filet de sandre, huile de thym, risotto aux champignons, choux de Bruxelles
Zanderfilet, Thymianöl, Pilzrisotto, Rosenkohl
Jeudi - 19.11.
Filet de flétan en croûte de noisettes et de persil, sauce au vin blanc, pommes de terre nature, chicorée
Heilbuttfilet mit Haselnuss-Petersilienkruste, Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Chicorée
Vendredi - 20.11.
Tranche de saumon, sauce au cerfeuil, purée de patates douces, chou frisé aux poires
Lachstranche, Kerbelsauce, Süsskartoffelpüree, Wirsing mit Birnen

En plus cette semaine | Wochenmenüs

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

Menu viande | 29
Piccata de blanc de poulet, sauce aux tomates et aux olives, nouilles, aubergines
Pouletbrustpiccata, Tomaten-Olivensauce, Nudeln, Auberginen
Menu pâtes | 28
Les pâtes du jour fabriquées dans notre propre Commercio Manifattura
Tagespasta aus unserer hauseigenen Commercio Manifattura
Menu végétarien | 26
Rouleaux de printemps fourrés aux pommes de terre et aux petits pois, sauce au citron vert, riz basmati, pak choï
Frühlingsrollen mit Kartoffel-Erbsen-Füllung, Limettendip, Basmatireis, Pak Choi
Menu spécial | 32
Tendron de poitrine de veau, jus au romarin, gratin de pommes de terre, carottes
Kalbsbrustschnitte, Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Karotten

English menu

Dessert du jour | 9
Tagesdessert, frage bitte unser Team

Dorade: GR | Crevetten: VN | Zander: FAO05 | Heilbutt: FAO21 | Lachs: NO | Poulet, 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.