



Unsere aktuellen Vorschläge


| | |
|--|-----------------|
| Marinierter Langustine* (IT) Carpaccio Zitronencreme, Zitrusfrüchte und Mikrosprossensalat | Vorspeise 24.50 |
| In Honig gebratenes Gänsestopflebermedaillon (F) Frikassee aus Pilzen und Trauben | Vorspeise 21.50 |
| Bisque von Flusskrebse aus dem Genfersee, aromatisiert mit Armagnac | 14.50 |
| Sauerkraut mit Buttersauce und Petersilienkartoffeln mit Doradenfilet, (GR) Lachs (NO), Garnelen (VT), Jakobs (CA) und Miesmuscheln | 39.50 |
| Sauerkrautteller Royal mit Buttersauce und Petersilienkartoffeln Hummerschwänzen (CA), Kaisergranaten (CA), Jakobs (CA) und Miesmuscheln | 48.50 |
| Knuspriger Chicken Burger Mariniertes Hähnchenfilet (CH) in Panko-Parmesan-Kruste Brioche-Brötchen (EU), Mayonnaise* mit Knoblauch und Oliven Batavia-Salat, Tomaten und rote Zwiebeln Dazu Pommes frites aus unserer Region* | 28.50 |


DIE BOUCHOT MUSCHELN (F)

| | |
|---|------------------|
| Marinière Muscheln | der Teller 22.50 |
| Butter, Schalotten, Knoblauch, Weißwein und Petersilie | der Topf 29.00 |
| Poulette Muscheln | der Teller 23.00 |
| Butter, Schalotten, Knoblauch, Weißwein, Sahne und Petersilie | der Topf 29.50 |
| Muscheln mit rotem Curry und Zitronengras | der Teller 23.00 |
| Kokosmilch, rotem Curry und Zitronengras | der Topf 29.50 |

Pommes frites als Beilage

Alle Preise in CHF inkl 8.1% MwSt.

Vegetarisch 

Gluten Free 

*Erfüllt nicht die Anforderungen des Labels «Fait Maison»