

Unsere aktuellen Vorschläge

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

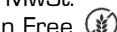
Pommes frites als Beilage

Alle Preise in CHF inkl 8.1% MwSt.

Vegetarisch



Gluten Free



*Erfüllt nicht die Anforderungen des Labels «Fait Maison»