

Aujourd'hui midi

7. März 2016 – 11. März 2016
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Gebackene Süsskartoffel serviert
mit Randen-Apfelsalat dazu
Kurkuma-Joghurt und Rucola

29

Menu poisson

Gebratenes Heilbuttfilet serviert auf
Selleriegemüse dazu Tomaten Salsa
und Haselnüsse

33

Menu viande

Maispoulardebrüstli serviert auf
Kürbispüree dazu Grünkohl mit
Speck und Champignonmarmelade

33

Vorspeisen

	CHF
Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa	13
Ganze Avocado an selbstgemachter Vinaigrette	19
Schottischer Rauchlachs mit Sauercreme, Babylattich, Haselnussvinaigrette und getoastetem Hausbrot	26
80g	36
120g	
Rindstatar mit Cognac (CH) serviert mit Kapern, Essiggurken und getoastetem Hausbrot	28
100g	38
150g	
Hausgemachte Entenleberterrine serviert mit Feigenchutney	29
60g	39
90g	
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter	21
6 Stück	32
12 Stück	
Austern "Rockefeller Art" 3 Fine de Claire No.3 überbacken mit einer pikanten Spinat-Frühlingszwiebelkruste	21
Assiete de moules 250g	19.50
Suppen	
	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16 / 22
Kartoffel-Lauchsuppe mit Pistou	13

Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu wahlweise Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	43
Rindsfiletmedaillons vom Grill 180g (AUS) mit LIPP Gemüse und Pommes frites dazu wahlweise Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	59
Doppelte Lammkotelette mit Thymian, serviert mit Bratkartoffeln und Grillgemüse	49
Kabeljaufilet serviert mit Herzmuscheln, Lauch, Kürbis und Spinatsalat an Sherryvinaigrette mit gerösteten Nüssen	39
Riesengrillen und Jakobsmuscheln auf Kürbisrisotto mit Pistazien an Nussöl serviert	45
Lachssteak auf der Haut gebraten an Meauxsenfsauce serviert mit Spinat und Camargueris	39
Vegetarisch	
	CHF
Torteloni gefüllt mit Spinat und Ricotta serviert an Rahmsauce mit Rucola und Sbrinz	28
Beilagen	
	CHF
Pommes frites	6
Grillgemüse	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
Lipp Gemüse	6