

## Aujourd'hui midi

2. Mai 2016 – 6. Mai 2016  
Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Pappardelle an Basilikumpesto  
dazu eine mit mediterranem  
Gemüse gefüllte Tomate  
gratiniert mit Ziegenkäse

29

### Menu poisson

Mischung aus gebratenen Fischen  
auf Bulgur-Salat mit Kräutern  
Gurke und Chili dazu ausgemachte  
rassige Harissa Salsa

33

### Menu viande

Geschmorte Kaninchenkeule an  
Senfsauce serviert mit  
Kartoffelpüree dazu rote Beete  
und Spinat

33

### Vorspeisen

	CHF
Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa	13
Ganze Avocado an selbstgemachter Vinaigrette mit Champignons / mit Crevetten	19 22/23
Schottischer Rauchlachs mit Sauercreme, Babylattich, Haselnussvinaigrette und getoastetem Hausbrot 80g / 120g	26/36
Rindstatar mit Cognac (CH) serviert mit Kapern, Essiggurken und getoastetem Hausbrot 100g / 150g	28/38
Hausgemachte Entenleberterrine serviert mit Feigenchutney und getoastetem Hausbrot 60g / 90g	29/39
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter 6 Stück / 12 Stück	23/36
Austern "Rockefeller Art" 3 Fine de Claire No.3 überbacken mit einer pikanten Spinat-Frühlingszwiebelkruste und Sauce Hollandaise	21
Assiete de moules 250g	19.50
<b>Suppen</b>	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcrouçons	16 / 22
Spargelcrèmesuppe	15

### Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	43
Rindsfilet 200g (AUS) in einer Pfefferkruste an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree	59
Lammschulter geschmort in Rotwein, serviert mit Oliven Auberginenkonfit und Kräutersalat	49
Portion Spargel 350g mit Salzkartoffeln Sauce Hollandaise, Vinaigrette oder Mayonaise mit gekochtem Bauernschinken / mit Lachs	34 46/49
Gebratenes St. Petersfischfilet auf grünen Spargeln mit Zucchini, Pfifferlingen und Spaghetti von grünen Cocabohnen serviert an Kapernbutter	35
Wolfsbarsch aus dem Ofen serviert mit safranierem Fenchel dazu eine Salsa von Peperoni und Tomaten	52
<b>Vegetarisch</b>	CHF
Gemüserisotto serviert mit Babylattich, Cherrytomaten und Parmesan	28
<b>Beilagen</b>	CHF
Pommes frites	6
Ratatouille	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
Lipp Gemüse	6
Kartoffelpüree	6