

## Aujourd'hui midi

11. Januar 2016 – 15. Januar 2016  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Pappardelle mit Pilzragout und Spinat an leichter Rahmsauce und Parmesan

29

### Menu poisson

Gebratenes Saiblingsfilet auf sautiertem Lattich serviert mit Venere Risotto

33

### Menu viande

Rindsvoressen serviert mit Kartoffel-Selleriepuree

33

### Vorspeisen

	CHF
Babylattichsalat serviert mit Speck, Croutons und gehacktem Ei dazu lauwarmer Ziegenkäse und Walnüsse	22
Ganze Avocado an selbstgemachter Vinaigrette	19
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot	
80g	26
120g	36
Rindstatar (CH) getrocknete Tomaten, Basilikum und getoastetem Hausbrot	
100g	28
150g	38
Hausgemachte Entenleberterrine mit geräucherter Entenbrust und Orangenkonfit	
60g	29
90g	39
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter	
6 Stück	21
12 Stück	32
Austern "Rockefeller Art" 3 Fine de Claire No.3 überbacken mit einer pikanten Spinat-Frühlingszwiebelkruste	21
Assiète de moules 250g	19.50
<b>Suppen</b>	
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16 / 22
Kürbiscremesuppe mit Lebkuchencroûtons	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 Lammkotelettes mit Thymian, serviert mit Bratkartoffeln und Grillgemüse	49
Grillierter Hummer an Basilikumpesto mit Grillgemüse	
halber Hummer	39
ganzer Hummer	79
Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf Kürbisrisotto mit Pistazien an Nussöl serviert	45
Lachssteak auf der Haut gebraten an Meauxsenfsauce serviert mit Spinat und Camargueris	39
<b>Vegetarisch</b>	
Agnolotti gefüllt mit Kürbis an Traubenbutter mit Nüssen und getrockneten Äpfeln	28
<b>Beilagen</b>	
Pommes frites	6
Grillgemüse	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
Lipp Gemüse	6