

Aujourd'hui midi

17. Mai 2016 – 20. Mai 2016
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Süsskartoffel, Randen
Fenchel und rote Zwiebel
im Ofen gegart
serviert mit Lattichherzen
an Honig-Zitronenvinaigrette

29

Menu poisson

Saibling an Petersilienbutter
mit Mandeln und Zitrone
serviert mit Salzkartoffeln
und Spinat

33

Menu viande

Rindswürfel an Rotweinsauce
mit Oliven, Tomaten
und Peperoni
serviert mit Butternudeln
und Broccoliflan

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 Entenleberterriner 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
---	----

Assiette de moules 250g	19.50
-------------------------	-------

Suppen

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	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 Kartoffelpuree	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 Cocobohnen serviert an Kapernbutter	35
---	----

Wolfsbarsch aus dem Ofen serviert mit safranierem Fenchel dazu eine Salsa von Peperoni und Tomaten	52
--	----

Vegetarisch

	CHF
Gemüserisotto serviert mit Babylattich, Cherrytomaten und Parmesan	28

Beilagen

	CHF
Pommes frites	6
Ratatouille	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
Lipp Gemüse	6
Kartoffelpuree	6