

Aujourd'hui midi

19. Oktober 2015 – 23. Oktober 2015
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Lauwarmer Couscous mit
Sultaninen und Pistazien
dazu grillierte Zucchini und
Joghurt dip

26

Menu poisson

Wolfsbarschfilet auf Erbsenpüree
serviert mit Schalottenkonfit und
Pommes Nature

33

Menu viande

Gebratene Blutwurst
serviert mit Bratkartoffeln und
Apfelkompott

33

Vorspeisen

	CHF
Herbstsalat mit frischen Feigen, lauwarmem Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen und Wildschweinroschinken	16
Ganze Avocado an selbstgemachter Vinaigrette	19
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot	26
80g	36
120g	
Rindstartar (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
Assiette de moules 250g	19.50

Suppen

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16 / 22
Champignoncremesuppe mit Croûtons	12

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 serviert mit Estragon parfümiertem Olivenöl an Salzkartoffeln oder Pilawreis, dazu Grillgemüse oder Spinat	
halber Hummer	39
ganzer Hummer	79
Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf Kürbisrisotto mit Pistazien an Nussöl serviert	45
Pot au feu Pêcheur Lachs, Zander, Riesencrevette, Jakobsmuschel, Moules und Langoustine in einem safranierten Fischsud mit Broccoli und Cherrytomaten	49
Vegetarisch	
Agnolotti gefüllt mit Kürbis an Lebkuchenrahmsauce	29

Beilagen

	CHF
Pommes frites	6
Grillgemüse	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
LIPP Gemüse	6