

Aujourd'hui midi

22. Februar 2016 – 26. Februar 2016

Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Mediterranes Gemüsegratin
mit Ziegenkäse und Basilikum

29

Menu poisson

Grilliertes Lachssteak auf
Wurzelgemüse und Portulak
serviert mit Schnittlauch-
Zitronenmayonnaise

33

Menu viande

Kalbsschnitzel
mit geräuchertem Speck serviert
mit Rösti, Spiegelei und Rucola

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	36
Rindstatar mit Cognac (CH) serviert mit Kapern, Essiggurken und getoastetem Hausbrot	28
100g	38
150g	38
Hausgemachte Entenleberterrine serviert mit Feigenchutney	29
60g	39
90g	39
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter	21
6 Stück	32
12 Stück	32
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 Brotroupons	16 / 22
Kartoffel-Lauchsuppe mit Pistou ³	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
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 Meauxensauce 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