

Dienstag, 27. September 2011

MENU BRASSERIE

Couscoussalat mit Gemüse und Kräutern
oder

Broccolicremesuppe

Wildhackbraten an Thymianjus

Glasierter Kürbis und Erbsen

Pommes fondantes

CHF 19.50

MENU DU CHEF

Couscoussalat mit Gemüse und Kräutern
oder

Broccolicremesuppe

Kalbs-Ossobucco an kräftiger Tomatensauce

Bramata Polenta

Grüne Bohnen

CHF 22.50

MENU VÉGÉTARIENS

Couscoussalat mit Gemüse und Kräutern
oder

Broccolicremesuppe

Gratinierte Rösti

mit Käse und Tomaten

CHF 19.50

MENU AFFAIRES

Parmaschinken mit einem Salatbouquet
und sautierten Pilzen

Sautierte Seeteufelmedaillon an

Olivenölvariation mit

Mandel-Broccoli und Camarguereis

Kaffee oder Espresso

mit einer süssen Überraschung

CHF 52.00

ENTRÉE

Parmaschinken mit einem Salatbouquet
und sautierten Pilzen

CHF 14.00/19.00

CHOIX À LA CARTE

Beefsteak-Tatar mit Toast und Cognac,
Calvados oder Whisky

CHF 31.00

Rindscarpaccio mit Zitronensaft, Rucola,
kaltgepresstem Olivenöl & Parmesansplitter

CHF 29.00

«Coq-au-vin», Schweizer Freilandhuhn
Burgunder eingelegt mit Pilzen, Speckwürfeli

und Croûtons mit frischen Taglierini

CHF 34.00

Zartes Rindsfilet-Tournedos vom Irish Black Angus
mit Basilikumpesto, serviert auf einem Provençalischen

Zucchetti-Beet und Rosmarinkartoffeln

CHF 48.00

VIN DU MOIS

Murzelo Reserva 2007

Region: D.O.C. Douro, Portugal

Traubensorte: Touriga Nacional, Touriga

Rfanca, Tinta Roriz

1dl/CHF 7.50

Flasche 7.5cl/CHF 54.00

CAFÉ GOURMAND

Kaffee oder Espresso mit einer

Süssen Überraschung

CHF 7.50