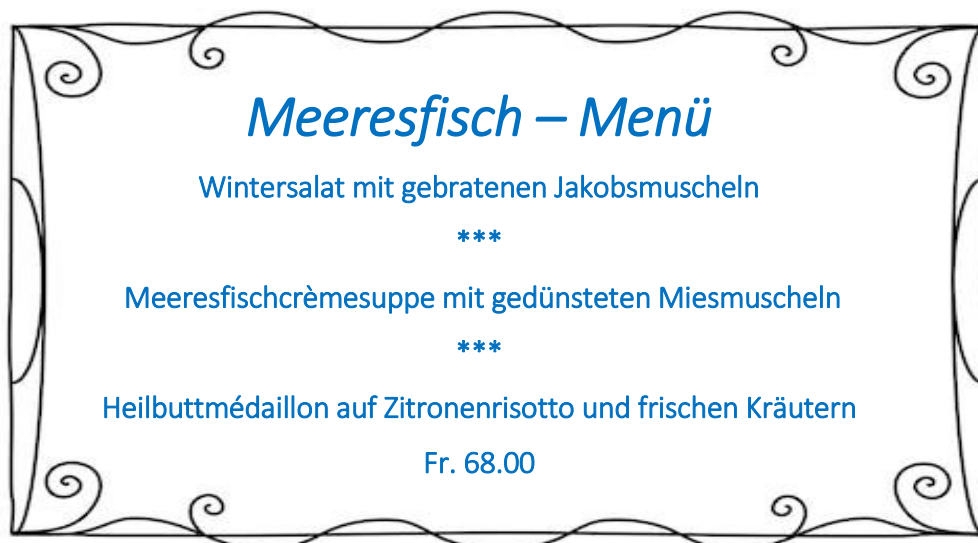


Unser wechselndes Angebot



Vorspeisen

Meeresfischcrèmesuppe mit gedünsteten Miesmuscheln

Fr. 13.00

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

Fr. 16.50

Wintersalat mit gebratenen Jakobsmuscheln

Fr. 18.50

Hauptgänge

ganzer Wolfsbarsch gebraten mit Salzkartoffeln und Marktgemüse

Fr. 39.00

Zitronenrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und Crevetten

Fr. 41.00

Heilbuttmédailon auf Zitronenrisotto mit frischen Kräutern

Fr. 44.00

geschmorte Schweinsbäckli an einem kräftigen Rotweinsauce
mit Tessiner Polenta und zweierlei Rüeblì

Fr. 41.00

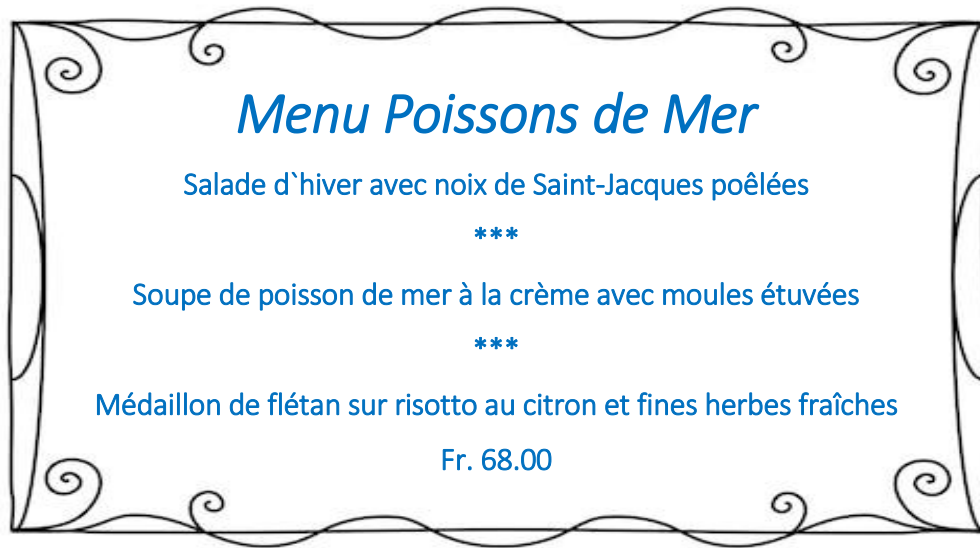
Lammierstück rosé gebraten, Kräutersauce, Reis und Marktgemüse

Fr. 43.00

Surf and Turf (Rindsfilet und Hummer)
mit Pommes frites, Marktgemüse und Sauce Hollandaise

Fr. 57.00

Nos offres spéciaux



Entrées

Soupe de poisson de mer à la crème avec moules étuvées

Fr. 13.00

Salade de mâche avec œuf, lard et croûtons

Fr. 16.50

Salade d'hiver avec noix de Saint-Jacques poêlées

Fr. 18.50

Plats principaux

Loup de mer entier rôti avec pommes de terre au sel et légumes du marché

Fr. 39.00

Risotto au citron avec noix de Saint-Jacques poêlées, moules et crevettes

Fr. 41.00

Médaille de flétan sur risotto au citron et fines herbes fraîches

Fr. 44.00

Joues de porc braisées accompagnées d'une sauce corsée au vin rouge avec polenta tessinoise et deux variétés de carottes

Fr. 41.00

Selle d'agneau servie rosé, sauce aux herbes, riz et légumes du marché

Fr. 43.00

Surf and Turf (Filet de boeuf et homard)
avec pommes frites, légumes du marché et Sauce Hollandaise

Fr. 57.00