



Dienstag, 9. März 2010

**BUSINESS-LUNCH**  
**Menu à trois plats CHF 55.00**

**ENTRÉE CHF 14.50**

*Rindscarpaccio mit Trüffel-Vinaigrette und Parmesanspäne, Mesclunsalat und  
Grissini mit fleur de sel*  
*Carpaccio de bœuf aux copeaux de Parmesan, bouquet de saladin mesclun, vinaigrette à la truffe,  
grissini à la fleur de sel*

OU

**POTAGE DU JOUR CHF 10.50**

*Geflügelcremesuppe mit Sauerrampfer-Chiffonade und geräucherte Lachsstreifen*  
*Velouté de volaille à la chiffonade d'oseille et julienne de saumon fumé*

\*\*\*

**ASSIETTE DU JOUR I CHF 34.50**

*Heilbutt Koulibiac von unserem Tranchierwagen, Kartoffel-Blinis, Mini Karotten  
und Petite Arvine-Sauce*  
*Coulibiac de flétan de notre chariot, blinis de pomme de terre, carottes fanes, sauce à la petite arvine*

OU

**ASSIETTE DU JOUR II CHF 39.50**

*Rosa gebratene Lamnuss mit grünem Anis, Kartoffelmousseline mit Olivenöl,  
glacierte Safran-Fenchel und Kardamomjus*  
*Noix d'agneau rôti aux grains d'anis vert, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive, fenouil safrané glacé,  
jus à la cardamome*

\* \* \*

**DESSERT DU JOUR CHF 13.50**

*Meringue Schwan mit Joghurtcreme und gefüllt auf Blue Curaçao*  
*Meringue aux fruits rouges à la crème de yaourt et Curaçao bleu*

**Ou/oder**

*Schlüsselblumen-Parfait auf Schokoladensauce und gebackene Heidelbeeren im Bierteig*  
*Parfait glacé à la primevère, sauce au chocolat, petits beignets de myrtilles*

**PLAT TRADITIONNEL DE LA BRASSERIE CHF 35.00**

*Kalbspojarski mit grüner Pfeffersauce und feine Nudeln*  
*Pojarski de veau au poivre vert, nouilles fines*

**VIN DU JOUR**

**BLANC, Schweiz**

*Vinattieri Bianco*

*Vinattieri Ticinese*

10cl à CHF 9.00 75cl à CHF 63.00

**ROUGE, France**

*Château Greysac*

*Haut-Médoc*

10cl à CHF 9.50 75cl à 65.00