



Donnerstag, 11. März 2010

BUSINESS-LUNCH

Menu à trois plats CHF 55.00

ENTRÉE CHF 14.50

Zander- und Lachs-Carpaccio mit Wacholderbeeren, Fenchelsalat mit rosa Pfeffer und Kräuter-Vinaigrette

Carpaccio de sandre et saumon aux baies de genièvre, mitonnée de fenouil au poivre rose, vinaigrette aux herbes

OU/oder

POTAGE DU JOUR CHF 10.50

Libanesische Tomatencremesuppe mit Gewürzen und sautierte Krevette

Crème de tomate à la libanaise aux épices, crevette sautée

* * *

ASSIETTE DU JOUR 1 CHF 34.50

Saftiger Beinschinken von unserem Tranchierwagen, Kartoffelgratin, grüne Bohnen-Eintopf mit Austernpilzen und Calvadosjus

Jambon à l'os de notre chariot, gratin de pommes de terre, cassolette de haricots verts aux pleurotes, jus au calvados

OU/oder

ASSIETTE DU JOUR II CHF 39.50

Grilliertes Goldbrassefilet mit Rucola-Pesto, Venere-Risotto mit Champagner, dazu Muschelschaum

Filet de daurade royale grillé au pesto de roquette sur un risotto vénéré au champagne, sauce mousseuse aux jus de coquillages

* * *

DESSERT DU JOUR CHF 13.50

Meringue Schwan mit Joghurtcreme und roten Früchten gefüllt auf blue Curaçao

Meringue aux fruits rouges à la crème de yaourt et Curaçao bleu

Ou/oder

Schlüsselblumen-Parfait auf Schokoladensauce und im Bierteig gebackene Heidelbeeren

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, Suisse

Sauvignon (Les Curiades 1^{er} Cru)

Dupraz & Fils, Lully

10cl à CHF 8.50 75cl à CHF 58.00

ROUGE, France

Château Greysac

Haut-Médoc

10cl à CHF 9.50 75cl à 65.00