



Freitag, 12. März 2010

BUSINESS-LUNCH
Menu à trois plats CHF 55.00

ENTRÉE CHF 14.50

*Tomaten-Mozzarella-Türmchen mit Pesto, sautiertes Perlhuhnfilet
und Balsamico-Vinaigrette*

Tian de mozzarella et tomate au pesto, aiguillettes de pintade sautées, vinaigre balsamique

OU

POTAGE DU JOUR CHF 10.50

Grüne Erbsencremesuppe mit Wasabi

Crème de petits pois au wasabi

* * *

ASSIETTE DU JOUR I CHF 34.50

Kalbslebergeschnetzeltes mit Cassis-Essig und Kräutern, Spätzli und Vichy-Karotten

Emincé de foie de veau au vinaigre de cassis et aux herbes, spätzli et carottes Vichy

OU

ASSIETTE DU JOUR II CHF 39.50

*Eglifilet nach Müllerinnen Art auf dreierlei Tomaten-Risotto, dazu kressen-Bouquet und
krokante rote Zwiebeln*

Filetade perchea meunière, risotto aux trois tomates, bouquet de cresson et oignon rouge croquant

* * *

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 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, Suisse

Sauvignon " Les Curiades 1erCru"

Dupraz & Fils, Lully

10cl à CHF 8.50 75cl à CHF 58.00

ROUGE, Schweiz

Maienfelder " Blauburgunder "

Cottinelli

10cl à CHF 8.50 75cl à 58.00