



Freitag, 03. September 2010

BUSINESS-LUNCH
Menu à trois plats CHF 55.00

ENTRÉE CHF 14.50

Sardellen- Escabèche, dazu Griechischer Salat und Tomaten- Crostini
Escabèche de sardine, petite saladine à la grecque, crostini à la tomate

OU

POTAGE DU JOUR CHF 10.50

Rindskraftbrühe mit Armagnac
Consommé de bœuf à l'armagnac

* * *

ASSIETTE DU JOUR I CHF 34.50

Heilbutt- Coulibiac von unserem Tranchierwagen,
Pfifferlinge-Kefen-Eintopf, Noilly Prat-Schaum
Coulibiac de flétan de notre chariot, cassolette de pois gourmands et chanterelles, sauce aux Noilly Prat

OU

ASSIETTE DU JOUR II CHF 39.50

Kalbsgeschnetzeltes mit Erdnüssen und frischem Ingwer,
Basmatireis mit Lemongras parfümiert und Tagesgemüse
Emincé de noix de veau aux cacahuètes et gingembre frais, riz basmati parfumé à la citronnelle
légumes du jour

* * *

DESSERT DU JOUR CHF 13.50

Hagebutten-Parfait im Baumkuchen-Körbchen auf dunkler Schokoladensauce und mit
ingelegten blauen Feigen

Parfait glacé au cynhorodon en biscuit aux noix, figue violette pochée, sauce au chocolat noir

Ou/oder

Vanille Panna Cotta mit Kirschen-Sorbet
Panna cota à la vanille et sorbet aux cerises

PLAT TRADITIONNEL DE LA BRASSERIE CHF 29.00

Variation von Schottischem Lachs „label rouge“ Gurken-Joghurt-Sorbet, kleiner Blattsalat
und Honig-Pistazien-Emulsion

Variation autour du saumon »Ecosse »Bio label rouge, sorbet concombre au yoghourt, feuilles de salade,
émulsion au miel et huile de pistache

VIN DU JOUR

BLANC, Suisse

Sauvignon " Les Curiades 1erCru"
Dupraz & Fils, Lully
10cl à CHF 8.50 75cl à CHF 58.00

ROUGE, Suisse

Pinot Noir Salquenen
Vin des Chevaliers
10cl à CHF 8.00 75cl à 55.00