



Mittwoch, 08. September 2010

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

**ENTRÉE CHF 14.50**

*Mousseline von geräuchertem Lachs mit Wasabi-Paste,  
Dill-Lachskaviar-Creme und lauwarmer Rosmarin- Brioche*  
*Mousseline de saumon fumé au wasabi, crème aux oeufs de saumon et aneth frais, brioche tiède au romarin*  
OU

**POTAGE DU JOUR CHF 10.50**

*Trüffelcremesuppe, dazu kleines Club Sandwich mit Jakobsmuscheln*  
*Velouté de truffe, petit club sandwich aux noix de coquille Jacques*  
\* \* \*

**ASSIETTE DU JOUR I CHF 34.50**

*Mit Aromaten geschmorte Kalbshaxen, Kartoffel-Mousseline mit Olivenöl,  
Marktgemüse im Tomatenkörbchen und Kalbsjus*  
*Jarret de veau braisé aux aromates, mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive*  
*légumes du marché en corbeille de tomate, jus de cuisson*  
OU

**ASSIETTE DU JOUR II CHF 39.50**

*Auf der Haut gebratene Kabeljau-Tranche auf Peperoni-Basilikum-Risotto,  
dazu Chorizoschaum*  
*Pavé de cabillaud rôti à l'unilatérale sur un risotto au poivron et basilic, sauce mousseuse au chorizo*  
\* \* \*

**DESSERT DU JOUR CHF 13.50**

*Lauwarmes Gewürzküchlein mit hausgemachtem Preiselbeer-Eis,  
Tonkabohnen- Schaum im knusprigen Hippenröllchen*  
*Petit gâteau tiède aux épices, mousseux à la fève de Tonka en tuile croustillante*  
*crème glacée aux airelles*

**Ou/oder**

*Gebrannte Creme nach Großmutter Art, dazu feiner Knusperziegel*  
*Crème brûlée façon «Grande-mère» petite tuile croustillante*

**PLAT TRADITIONNEL DE LA BRASSERIE CHF 29.00**

*Marinierte Miesmuscheln mit hausgemachten Pommes Frites,  
Mesclunsalat mit Zitronenvinaigrette*  
*Moule Marinière servie avec des frites maison, petite mesclun à la vinaigrette citronnée*

**VIN DU JOUR**

**BLANC, Suisse**

*Sauvignon " Les Curiades 1erCru"*  
*Dupraz & Fils, Lully*  
10cl à CHF 8.00 75cl à CHF 55.00

**ROUGE, France**

*Château Calissanne*  
*Coteaux d'Aix-en-Provence*  
10cl à CHF 8.50 75cl à CHF 59.00