



Mittwoch, 10. März 2010

BUSINESS-LUNCH
Menu à trois plats CHF 55.00

ENTRÉE CHF 14.50

*Geräucherter Wildlachs mit Gurkensalt an Orangen-Emulsion, Brioche Toast
Saumon sauvage fumé, saladin de concombre à l'émulsion à l'orange, servi avec des toasts briochés*

OU

POTAGE DU JOUR CHF 10.50

*Blumenkohlcremesuppe, dazu Pastetchen mit Forellemousse und Lachskaviar
Crème de choux fleur servie avec un bouchée à la mousseline de truite et œufs de saumon*

* * *

ASSIETTE DU JOUR 1 CHF 34.50

*Gebratenes Mistkratzerli mit Thymain, Schinken-Arancini, Marktgemüse in der
Tomatenschale, dazu Zimtjus
Coquelet rôti au thym, arancini au jambon, légumes du marché en corbeille de tomate, jus à la cannelle*

OU

ASSIETTE DU JOUR II CHF 39.50

*Gebraten Kabeljaurücken auf seiner Brandade, glacierte Mini Fenchel und Chorizoschaum
Dos de cabillaud rôti sur sa brandade, jeunes fenouils glacés, sauce mousseuse au chorizo*

* * *

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 auf feinen Nudeln
Pojarski de veau au poivre vert, nouilles fines*

VIN DU JOUR

BLANC, Suisse

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

ROUGE, France

*Château Greysac
Haut-Médoc
10cl à CHF 9.50 75cl à 65.00*