



Montag, 8. März. 2010

BUSINESS-LUNCH

Menu à trois plats CHF 55.00

ENTRÉE CHF 14.50

*Sautierte « black tiger » Krevetten auf Mango-Kefen-Salat mit Granatapfel-Vinaigrette
Crevettes « black tiger » sautées sur une salade de pois mange tout à la mangue, vinaigrette à la grenadine*
OU/oder

POTAGE DU JOUR CHF 10.50

*Wildkraftbrühe mit Pilztasche und Sauerrampfer-Chiffonade
Consommé de gibier servi avec une aumônière aux champignons et chiffonnade d'oseille*
* * *

ASSIETTE DU JOUR I CHF 34.50

*Waadtländer Wurst mit Lauchgemüse und Kartoffeln
Papet vaudois aux poireaux et pommes de terre*
OU/oder

ASSIETTE DU JOUR II CHF 39.50

*Lachs „label rouge“ in der Salzkruste von unserem Tranchierwagen, Wildreis mit
Sultaninen und Honig, grillierte Avocado, Mini Mais und Grapefruit,
Zitronengrass-Schaum
Saumon « label rouge » en croute de sel de notre chariot, riz sauvage aux raisins secs et au miel, avocat grillé,
mini mais et pamplemousse, sauce mousseuse à la citronnelle*
* * *

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 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 8.50 75cl à CHF 58.00*

ROUGE, France

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