



Montag, 06. September 2010

BUSINESS-LUNCH

Menu à trois plats CHF 55.00

ENTRÉE CHF 14.50

*Gepresste Terrine von Auberginen und Mozzarella mit Basilikum,
dazu Auberginen-Cappuccino, Pommerysenf-Vinaigrette mit frischen Blaubeeren
Terrine d'aubergine et mozzarella au basilic, petit cappuccino d'aubergine,
vinaigrette à la moutarde de Maux et myrtilles fraîches*

OU/oder

POTAGE DU JOUR CHF 10.50

*Hummerbisque mit Armagnac und Trüffelcreme
Bisque de homard à l'armagnac et crème de truffe*

* * *

ASSIETTE DU JOUR 1 CHF 34.50

*Zanderfilet mit Rindermark-Kruste, Portweinsirup, Sepianudeln mit Kräuterbutter,
Lattichrouladen, Mini-Karotten und Weissweinschaum*

*Filet de sandre en croûte de moelle, sirop de porto, nouille à l'encre de seiche
aux beurre d'herbes, roulade de laitue carottes fanes, sauce vin blanc*

OU/oder

ASSIETTE DU JOUR II CHF 39.50

*Mit Rosmarin gespickter Emmentaler Lammgigot, Lyoner-Kartoffeln mit Petersilie,
Türmchen von Kürbis und feiner Ratatouille, Kräuterjus*

*Gigot d'agneau « Emmental » piqué au romarin, pommes Lyonnaise au persil plat,
ratatouille fine en tian de courge jus aux herbes*

* * *

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 8.50 75cl à CHF 58.00

ROUGE, Suisse

Pinot Noir Salquenens

Vin des Chevaliers

10cl à CHF 8.00 75cl à 55.00