

Vendredi, le 3 septembre 2010

**MENU BRASSERIE**

Gemischter Salat  
oder  
Gemüsecremesuppe  
**Gebratene Felchenfilets auf einem  
Frühlingszwiebelbeet mit Wildreis**  
CHF 18.50

**MENU DU CHEF**

Gemischter Salat  
oder  
Gemüsecremesuppe  
**Maispouardenbrust mit Pommes risolées  
und Gemüse garnitur**  
CHF 22.50

**MENU VÉGÉTARIENS**

Gemischter Salat  
oder  
Gemüsecremesuppe  
**Polentagaletten mit einem Paprika-  
Gemüseragout**  
CHF 18.50

**DESSERT DU JOUR**

**Kleines Schokoladenmousse**  
CHF 6.50

**CHOIX À LA CARTE**

**Beefsteak-Tatar** mit Toast und Cognac,  
Calvados oder Whisky  
CHF 29.00

**Rindscarpaccio** mit Zitronensaft, Rucola im  
Körbchen, kaltgepresstem Olivenöl &  
Parmesansplitter  
CHF 29.00

**Grosser Marktsalat** mit gratiniertem  
Ziegenkäse auf Baguette  
CHF 18.50

«**Coq-au-vin**», Schweizer Freilandhuhn im  
Burgunder eingelegt mit Pilzen, Speckwürfeli  
und Croûtons mit frischen Taglierini  
CHF 32.00

**Kalbsmedaillons vom Grill** begleitet von  
einem Sommersalat und Pommes allumettes  
CHF 36.00

**Mit Ricotta gefüllte Girasole** auf einer leicht  
pikanten Tomaten-Auberginensauce  
CHF 26.00

**Zartes Rindsfilet-Tournedos** vom «Irish Black  
Angus» an kräftigem Jus mit schwarzer  
Olivenkruste auf feinem Ratatouille  
Rosmarinkartoffeln  
CHF 47.00

**Frischer Fisch nach Tagesangebot**

**VIN DU MOIS**

**Salice Salentino**  
Region: Apulien  
Traubensorte: Negroamaro und Malvasia  
Nera

1dl/ CHF 7.50  
Flasche 7.5dl/ CHF 54.00