



Moules & Frites – Festival

Vorspeise	CHF 19.00
Hauptgang	CHF 38.00

Moules marinières

Miesmuscheln im Weissweinsud | Schalotten | Petersilie

Moules livornese

Miesmuscheln im Weissweinsud | Oliven | Kapern | Tomatensauce

Moules provençales

Miesmuscheln im Weissweinsud | Schalotten | Knoblauch | Rosmarin | Cherry Tomaten

Moules paella

Miesmuscheln im Safransud | Pimientos | Chorizo | Erbsen | Zwiebeln

Moules saganaki

Miesmuscheln in Tomatensauce | Feta | Ouzo | Peperoni | Knoblauch

Moules Elsas

Miesmuscheln in Rahmsauce | Gemüse-Brunoise | Speck | rote Zwiebeln

Moules Dijon

Miesmuscheln in Rahmsauce | Dijon-Senf | Estragon

Moules Grenoble

Miesmuscheln im Weissweinsud | Zitronenfilets | Kapern

Moules poulette

Miesmuscheln in Rahmsauce | Velouté | Eigelb | Zitronensaft | Petersilie

Moules Asia-Style

Miesmuscheln in Kokossud | Koriander | Chili | Thai-Auberginen | Zitronengras

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Streichholzkartoffeln

Unsere Weinempfehlung

10 cl

75 cl

Weisswein:

Verdejo Palacio de Bornos, Rueda/Spanien, 2023

7.50

44.00

Produzent: Fam. Bodega Palacio de Bornos

Traubensorte: Bodega Palacio de Bornos

Rotwein:

Brunilde di Menzione DOC, Apulien/Italien, 2022

8.00

47.00

Produzent: Brunilde di Menzione

Traubensorte: Primitivo