



## Moules & Frites – Festival

Vorspeise	CHF 19.00
Hauptgang	CHF 38.00

### **Unser Highlight – Dynamite Baked Mussels**

Grünschalmuscheln überbacken | Sriracha-Mayonnaise | Pankomehl | Sojasauce  
Frühlingszwiebeln

### **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 Cajun**

Miesmuscheln im Weissweinsud | Cajun-Gewürz | Speck | Wurzelgemüse | Crème fraîche

### **Moules St. Petersburg**

Miesmuscheln in Weissweinsud | Butter | Knoblauch | Zitronensaft

### **Moules Elsas**

Miesmuscheln in Rahmsauce | Gemüsebrunoise | Speck | rote Zwiebeln

### **Moules Dijon**

Miesmuscheln in Rahmsauce | Dijonsenf | Estragon

### **Moules Grenoble**

Miesmuscheln im Weissweinsud | Zitronenfilets | Kapern

### **Moules Franschhoek**

Miesmuscheln in Rahmsauce | Knoblauch | Frühlingszwiebeln | Weisswein | Paniermehl

**Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Streichholzkartoffeln**

### **Unsere Weinempfehlung**

**10 cl**

**75 cl**

#### **Weisswein:**

#### **Verdejo Palacio de Bornos, Rueda/Spanien, 2023**

8.00

47.00

Produzent: Fam. Bodega Palacio de Bornos

Traubensorte: Bodega Palacio de Bornos

#### **Roséwein:**

#### **Nobler Rosé, Zürich/Schweiz, 2023**

9.50

57.00

Produzent: Nadine Saxer

Traubensorte: Pinot Noir