



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 Elsa

Miesmuscheln in Rahmsauce | Gemüsebrunoise | Speck | rote Zwiebeln

Moules Dijon

Miesmuscheln in Rahmsauce | Dijonensor | 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 Sixer Traubensorte: Pinot Noir		