



Mediterran

Kleine, leicht gebundene, mediterrane Fischsuppe – 20.-
mit Fischwürfel | 2 gebratenen Riesencrevetten | Tomaten |
Kräutern | Baguette mit Sauce Rouille

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs – 16.-
auf geröstetem Brot | Radieschen | rote Zwiebeln | Schmand |
Honig-Senfsauce | Salatbouquet

Saumon marinée fait maison sur pain de campagne grillé | radis |
oignons rouge | Sauce aigre | Sauce moutarde-miel | Bouquet de salade

Vitello tonnato - 18.-

rosa Scheiben vom gebratenen Kalbs-Tafelspitz | feine
Thunfischcreme | Kapern | Wachtelei

fine tranche de bœuf bouilli rose | Crème au thon | carpe | œuf de caille

Avocadotatar – 16.- * V

rote Bete | marinierte rote Linsen | kleines Kartoffel-Kürbiströsti |
Wachtelei | Schmand | kleines Salatbouquet

betterave rouge | lentilles rouges marinée | petit rösti de pommes de
terre et potiron | œuf de caille | Sauce aigre | Bouquet de salade

Warme Vorspeisen

Ä Muul voll hausgemachte Nudeln - 21.-
mit Hummerbittersauce und 3 gebratenen Gambas

Nids de pâtes fraîches / Sauce Nantua / 3 crevettes géantes sautées

Vegetarisch

Süßkartoffel-Curry - 25.- * V

mit Kokosmilch | Zuckerschoten | Blumenkohl | Borlotti Bohnen |
pikant aromatisiert mit orientalischen Gewürzen | Schmand | Reis

Curry de patate douce | lait de coco | pois gourmands | chou-fleur |
haricots Borlotti | épices exotiques | sauce aigre | Riz Basmati