

Les Fruits de mer

Meerfrüchte

Frisch auf den Tisch

Zum roh geniessen

Austern Marenne d'Oleron No 2,	3 Stück	Fr. 12.00
Austern Marenne d'Oleron No 2,	6 Stück	Fr. 22.00
Jakobsmuschel Coquille St. Jacques	das Stück	Fr. 9.00
Scampo, Langoustine	das Stück	Fr. 10.00
Wellhornschnellen gekocht	100 Gramm	Fr. 5.00
Meerfrüchteplatte, Plâteau des fruits de mer		Fr. 58.00
	Klein	Fr. 35.00

Bisque Krustensuppe mit gebratenem Scampo Fr. 18.00

Halber Bretonen Hummer le bleu an Nussöl mit Salatbukett	Fr. 42.00
Halber Bretonen Hummer an Pernodsauce	Fr. 48.00
Ganzer Bretonen Hummer an Pernodsauce	Fr. 80.00
Muscheln Moules „Corde“ halbe Portion	Fr. 19.00
Muscheln Moules „Corde“	Fr. 26.00
Meerfrüchte-Grillade Brunnen	Fr. 54.00
(Scampi, Jakobsmuschel, Calamares)	
Sautierte Scampi Singapore Style pikant	Fr. 54.00
Sautierte Jakobsmuscheln in Currysauce	Fr. 54.00
Gefüllter gegrillter Calamares Port Macquarie	Fr. 46.00

La Bouillabaisse mit Safran und Pernod Fr. 55.00
Züpfetoast und Rouille

Gebratener Meerfisch je nach Fang Fr. 48.00

Freitag 3. Februar bis 18. Februar 2017