



Les Fruits de mer

Meeresfrüchte

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. 10.00
Scampo, Langoustine	das Stück	Fr. 11.00

Bisque Hummersuppe mit Cognac und Rahm	Fr. 18.00
--	-----------

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 (Scampi, Jakobsmuschel, Calamares)	Fr. 54.00
Gegrillte Jakobsmuscheln in Currysauce	Fr. 54.00
Gefüllter gegrillter Calamares Port Macquarie	Fr. 48.00

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

Gebratener Meerfisch	Fr. 52.00
----------------------	-----------

Freitag, 8. Februar bis 2. März 2019