

SUGGESTION
—
EMPFEHLUNG
SUGGESTION



LES MOULES

MUSCHELN
MUSSELS

Les moules marinière et frites

Miesmuscheln an Weisswein-Sauce mit Pommes frites

Mussels on white wine sauce with french fries

31.00

Les moules du jour et frites

Miesmuschelvariation des Tages mit Pommes frites

Mussels variations of the day with french fries

33.00

LE VIN

WEINEMPFEHLUNG
WINE SUGGESTION

Château de Cérons Blanc

Graves AOC

Château de Cérons, Bordeaux, 2015

Cépages: Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Raffinierte und komplexe Nase nach reifen Zitrusnoten. Am Gaumen sehr aromatische Frische und ein schönes Mundgefühl.

Langer, anhaltender Abgang. Perfekt als Aperitif und ein idealer

Begleiter zu Fisch.

1dl 9.50 / 75cl 62.00

Die Miesmuschel wird im Gegensatz zur Auster vorzugsweise gekocht gegessen, aber auch gebacken, gratiniert oder gebraten. Die Bouchot-Muscheln aus der bretonischen Gegend um Mont-Saint-Michel gelten für viele Leute als die schmackhaftesten.

Alle Preise CHF und inkl. MwSt

Miesmuscheln: FR/NL

"Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitern zu informieren"