



Moules & Frites – Festival

Vorspeise	CHF 16.00
Hauptgang	CHF 32.00

Moules marinières

Miesmuscheln im Weissweinsud | Schalotten | Petersilie

Moules maghreb

Miesmuscheln im Weissweinsud | Ras el-Hanout-Gewürzmischung | Minze

Moules provençales

Miesmuscheln im Weissweinsud | Schalotten | Knoblauch | Thymian | Cherrytomaten

Moules Bündner Art

Miesmuscheln in Rahmsauce | Gersten | Gemüsewürfelchen | Bündnerfleisch

Moules paysannes

Miesmuscheln in Rahmsauce | Speck | Knoblauch-Croûtons

Moules citron

Miesmuscheln im Weissweinsud | Zitrone | Thymian

Moules Dijon

Miesmuscheln in Rahmsauce | Dijon-Senf | Estragon

Moules oriental

Miesmuscheln im Weissweinsud | Knoblauch | Kreuzkümmel | Koriander

Moules Pesto

Miesmuscheln in Rahmsauce | Basilikumpesto

Moules Espagne

Miesmuscheln in Rahmsauce | Serrano-Schinken | Chorizo | Piment

Moules "Ö"

Miesmuscheln in Safran-Rahmsauce | Gemüsewürfelchen

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Streichholzkartoffeln

Unsere Weinempfehlung	10 cl	75 cl
Chablis AOC Tour du Roy Produzent: Domaine des Malandes Traubensorte: Chardonnay	9.00	54.00
Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine Chante Cigale Produzent: Favier Traubensorten: Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah	11.00	71.00