

Im Offenausschank 1dl 75cl

Weinempfehlungen

WEISSWEIN

*Muscadet de Sèvre et Maine 1^{er} Cru
Château de la Ragotière*

Loire, Frankreich
Jahrgang 2014 8.00 56.00

Traubensorte: Melon de Bourgogne
Ausbau: Stahltank
Alkoholgehalt: Vol.% 12
Farbe: goldgelb
Charakter: Dieser Muscadet duftet schön intensiv und ist überraschend vielschichtig: Fruchtige Aromen wie Apfel, Limette, Honigmelone und vegetative Noten wie Minze spielen gut zusammen.

ROTWEIN

*Côtes de Bourg A.C.
Château de la Grave*

Côte de Bourg, Frankreich
Jahrgang 2015 8.50 59.50

Traubensorte: 78% Merlot, 20% Cabernet-Sauvignon, 2% Malbec
Ausbau: Barrique
Alkoholgehalt: Vol.% 13.5
Farbe: tiefes Rubinrot
Charakter: Der Château de la Grave ist ein sehr ausgeglichener, aromareicher Wein mit komplexer Struktur.

VIELSEITIGE WEINKARTE

*Für eine grössere Auswahl
verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.*

Vorspeisen

Fischsuppe «Helvetia»

Knoblauchbaguette 13.50

Oktopus-Carpaccio

mit Zitrusfrucht-Vinaigrette 15.50

«Moules et frites»

Miesmuscheln «Seemanns Art»

im Weissweinsud mit Knoblauch und Petersilie
Pommes frites und Parisetten 29.50

Miesmuscheln «Italienische Art»

mit Tomaten und mediterranen Kräutern
Pommes frites und Parisetten 29.50

Miesmuscheln im Safransud

Pommes frites und Parisetten 32.50

Klassiker

«Linguine alle Vongole»

Klassisches Pastagericht mit Venusmuscheln
Knoblauch, Petersilie und Weisswein 28.50

Grillierte ganze Seezunge

Fangfrisch ca. 450 g, klassisch zubereitet mit Zitrone und Olivenöl
Salzkartoffeln, Blattspinat 48.00

Vegan

Wirsing-Involtini auf Schwarzwurzelragout

mit Kräuter-Tofu, Grillgemüse 29.50

Unsere Spezialitäten geniessen Sie jeweils abends von 18.00 bis 22.00 Uhr
sowie an Wochenenden, Feiertagen und auf Anfrage auch mittags.



Süsses

Walnuss Parfait

mit Rotwein-Zwetschgen 10.50

«Crêpes Suzette»

mit Orangenbutter und
Vanilleglace 12.50

Deklaration

Wir beziehen unsere Meeresfrüchte und
Salzwasserfische vom Comestibles Seinet, Luzern.
Unsere Miesmuscheln, Venusmuscheln und
Seezungen stammen aus dem Nordostatlantik.
Pulpo (Octopus Vulgaris) kommen aus dem
mittleren Ostatlantik.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Abgabe alkoholischer Getränke

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an
Jugendliche unter 16 Jahren; Spirituosen und
Mixgetränke nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.