

Frisch aus dem Meer

Vorspeisen

Fischsuppe	9.50
Hummerschwanz	16.50
Coquilles gratiniert auf Blattspinat	9.50
Coquilles provençale überbacken auf Grillgemüse	9.50
Probierportion Muscheln	13.--
Nüsslisalat mit gebratenen Fischfilets	13.50

Hauptgang

Steinbeisser (Seewolf, Katfisch, Loup tacheté)

Im Speckmantel mit Erbsenpuree, 24.50

An Safransauce, 24.50

Wolfsbarsch (Loup de mer, Branzino)

Auf Blattspinat, Beilage nach Wahl 25.50

Im Gemüsepackchen aus dem Ofen, 25.50

Dorade royale (Goldbrasse, Orata)

Auf Fenchelgemüse, 28.50

Grenobler Art 28.50

Coquille Saint-Jacques (Jakobsmuscheln, Pilgermuschel)

Gratiniert und Provençale Beilage nach Wahl 29.50

Hummer-Schwanz (Lobster, Maine-Hummer)

An Dill-Hollandaise oder Zitronenbutter 31.50

Bouillabaise

Unsere hausgemachte Fischsuppe 24.50

Beilagen nach Wahl: Reis, Risotto, Salzkartoffeln, Erbsenpuree,
Fenchelgemüse, Blattspinat, Grillgemüse

Süßes, nicht aus dem Meer

Soufflé glacé Grand-Marnier, hausgemacht 8.50

Schokkichechli lauwarm mit Röteliglace und Bratbirne 9.20



Muscheln

Muscheln

klassisch im Weissweinsud mit Gemüse

18.50

Probierportion

13.—

À discretion

25.50

Moules Frites

Der Klassiker aus Belgien

23.50



Austern

Probierstück

6.50

1 Auster und 1 dl Entre deux Mers

10.--

3 Austern

14.50

6 Austern

25.50

Chât. Gantonnet, Entre deux Mers

1 dl 4.80 5 dl 22.50

Sancerre, Domaine du Nozay

75 cl 42.--

