



MUSCHELSPEZIALITÄTEN

ab Montag, 03. Februar 2020

„Moules frites“ Miesmuscheln im Gemüsesud

mit Weisswein, Kräutern, Tomatenwürfel & einem Kräuter-Baguette
serviert mit Pommes frites & einer Knobli-Mayonnaise
Fr. 36.00

„Moules marinières“ Miesmuscheln mit Beurre Blanc

mit Weisswein, Kräutern, farbigen Gemüsestreifen & einer feinen
Beurre Blanc Sauce, serviert mit weissem Reis
Fr. 36.00

Miesmuscheln im Reising serviert (ohne Schale)

mit einer feinen Weisswein-Kräuterrahmsauce & Gemüsestreifen
geröstetes Kräuter-Baguette
Fr. 36.00

Miesmuscheln mit hausgemachten Spaghettini (ohne Schale)

mit Tomatensauce, frischem Basilikum, Broccoli, Knoblauch & Oliven
Fr. 32.00





MUSSEL SPECIALITIES

from Monday 3rd of February



„Moules frites“ mussels in vegetable broth
in white wine, herbs, diced tomatoes & a herb baguette
served with fries & garlic mayonnaise
Fr. 36.00

„Moules marinières“ mussels with beurre blanc
in white wine, herbs, colourful vegetable strips &
beurre blanc sauce, served with white rice
Fr. 36.00

Mussels in a creamy white wine sauce (without shells)
with rice, herbs & fine vegetable strips
roasted herb baguette
Fr. 36.00

Mussels with homemade spaghettini (without shells)
with tomato sauce, fresh basil, broccoli, garlic & olives
Fr. 32.00

