



### 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 | Rosmarin | Cherry Tomaten

#### **Moules Vaudoise**

Miesmuscheln in Rahmsauce | Lauch | Kartoffelwürfelchen | Saucisson

#### **Moules Italien**

Miesmuscheln in Tomatensauce | Basilikum

#### **Moules pernod**

Miesmuscheln im Weissweinsud | Pernod | Fenchel | Safran

#### **Moules Dijon**

Miesmuscheln in Rahmsauce | Dijon-Senf | Estragon

#### **Moules Grenoble**

Miesmuscheln im Weissweinsud | Zitronenfilets | Kapern

#### **Moules curry**

Miesmuscheln in Rahmsauce | Madras Curry | Cashew | Gemüsewürfelchen

#### **Moules Espagne**

Miesmuscheln in Rahmsauce | Serrano-Schinken | Chorizo | Piment

**Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Streichholzkartoffeln**

<b>Unsere Weinempfehlung</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Chablis AOC Tour du Roy</b> Produzent: Domaine des Malandes Traubensorte: Chardonnay	10.00	58.00
<b>El Campo Cabernet Sauvignon Reserva Privada</b> Produzent: El Campo Traubensorte: Cabernet Sauvignon	8.00	41.00