

Moules marinière mit Frites

Frische Miesmuscheln aus Holland

CHF 25.00



Spaghetti mit Moules CHF 22.00
an feiner rassisger Tomatensauce

Spaghetti mit Moules CHF 22.00
„aglio-olio-peperoncini“

Versuchen Sie unsere Haus-Spezialität:

Paella „Café-de-Paris“ CHF 28.00

reichlich garniert mit Pouletbrust-Streifen, Chorizo Piccante, Riesencrevetten „Black-Tigers“ und frische holländische Moules



Herbstliche Gerichte:

Delikate Kürbiscrèmesuppe CHF 10.50
mit gerösteten Mandelsplittern und Rahm garniert

Feldsalat-Röschen „Maison“ Hauptspeise CHF 18.50
(Nüssler) mit sautierten Speckstreifen, Vorspeise CHF 11.50
Silberzwiebeln, Broccroûtons und Eierflocken
an einer feiner Balsamico-Vinaigrette mit Erdbeernote

„Zwetschgen-Zimtglace-Traum“ CHF 10.50
in Rotwein hausmarinierte Zwetschgen, lauwarm serviert
mit Zimtglace und Rahm garniert

„Coupe Nesselrode“ CHF 10.50
Vanille-Eis mit Meringues, kleine Portion CHF 8.50
Marronipüree und Rahm

Portion Vermicelles mit Meringue und Rahm CHF 9.50
kleine Portion CHF 7.00