

# 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