

## Unsere Brasserie-und Winter Spezialitäten

<b>Carpaccio von Lachs und Jakobsmuscheln</b>	der Teller	16.50
mariniert mit Kräutern, Olivenöl und Zitrone	der Topf	24.50
<b>Krebsuppe vom Genfersee</b>		12.50
<b>Sauerkraut mit Meeresfrüchten</b>		
mit Doradenfilet, Lachs, Garnelen, Jakobs- und Miesmuscheln an Buttersauce		39.50
<b>Der Sauerkraut Teller</b>		
Waadtländer Wurst, geräucherter und gesalzener Speck, Schweinswürstli, geräucherter Schweinehals, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln		24.50

## Rindstatar Spezialitäten

Schweizer Rindfleisch « Viande de nos Monts »  
Zubereitung nach Wunsch : mild oder pikant

<b>Provenzalische Art</b>		29.50
Verfeinert mit Kräutern der Provence, serviert mit gratiniertem Baguette		
<b>Italia</b>		29.50
verfeinert mit Olivenöl, Zitrone und Pecorinokäse		
<b>Taquera Mexikanischer Art</b>		29.50
mit Chilisauce, garniert mit Tortilla Chips und Guacamole		
<b>Pommes Frites als Beilage</b>	Zuschlag	5.00

## Die Bouchot Muscheln (F)

<b>Marinière Muscheln</b>	der Teller	16.00
Butter, Schalotten, Knoblauch, Weißwein und Petersilie	der Topf	23.00
<b>Poulette Muscheln</b>	der Teller	16.50
Butter, Schalotten, Knoblauch, Weißwein, Rahm und Petersilie	der Topf	23.50
<b>Muscheln mit rotem Curry und Zitronengras</b>	der Teller	16.50
Butter, Schalotten, Rahm, rotes Curry und Zitronengras	der Topf	23.50
<b>Pommes Frites als Beilage</b>	Zuschlag	5.00