



Moules Frites

Menu

Traditionelle französische Zwiebelsuppe
mit Diablotins (Käsecroûtons)

Miesmuscheln Seemannsart (Neuseeland)
mit Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie, Karotten und frischen Kräutern
im Weisswein-Fischfond gegart

&

Miesmuscheln Provençales (Neuseeland)
mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und provençale Kräuter

dazu servieren wir Pommes Allumettes

Tarte Tatin
mit Vanilleglace

Vegi

Traditionelle französische Zwiebelsuppe
mit Diablotins (Käsecroûtons)

Blattsalat
mit Cherrytomaten und Nüssen

«Vegetarische Cassoulet»
Bohneneintopf mit Gemüse
und Plant-Based-Wurst

Tarte Tatin
mit Vanilleglace