

Muschel Wochen

vom 24. Januar bis 29. Januar 2022

Sautierte Jakobsmuschel mit Vienegrette 23.00

und Knoblauchbrot

Gratinated mussels

with garlic bread

Spaghetti mit Miesmuscheln Venezia 38.00

mit feiner Tomatensauce und frischen Kräutern

Spaghetti with mussels

with tomato sauce and fresh herbs

Le Moules Frites 38.00

FrISChe, köstliche Miesmuscheln in Gemüsesud,
die mit Pommes Frites serviert werden

Mussels with French fries



Passende Weine

Sancerre «Silex» AOC 1dl 11.00

Thauvenay (Loire) Fl. 68.00

Riesling Trocken « Goldtröpfchen » 1dl 10.00

Weingut Hain (Mosel) Fl. 66.00

La Colombe Chasslas (Hauswein) 1dl 8.00

Raymond Paccot, Féchy (Waadtland) Fl. 48.00

Champagner

Louis Roederer Brut Premier 1dl 16.00

Reims (Champagne) 37.5cl 57.00

Fl. 98.00

Louis Roederer Brut Rosé Vintage 1dl 19.00

Reims (Champagne) 37.5cl 71.00

Fl. 164.00