

Les Fruits de mer

Meerfrüchte

Frisch auf den Tisch

Zum roh geniessen

Austern Marenne d'Oleron No 2,	3 Stück	Fr. 12.00
Austern Marenne d'Oleron No 2,	6 Stück	Fr. 22.00
Jakobsmuschel Coquille St. Jacques	das Stück	Fr. 9.00
Scampo, Langoustine	das Stück	Fr. 9.00
Wellhornschnecken gekocht	100 Gramm	Fr. 5.00
Meerfrüchteplatte, Plâteau des fruits de mer		Fr. 58.00
	Klein	Fr. 35.00

Bisque Krustensuppe mit gebratenem Scampi	Fr. 16.00
---	-----------

Halber Bretonen Hummer le bleu an Nussöl mit Salatbukett	Fr. 41.00
Halber Bretonen Hummer an Pernodsauce	Fr. 47.00
Muscheln Moules „les Bouchôts“ halbe Portion	Fr. 18.00
Muscheln Moules „les Bouchôts“	Fr. 25.00
Meerfrüchte-Grillade Brunnen	Fr. 54.00
(Scampi, Jakobsmuschel)	
Sautierte Scampi Singapore Style pikant	Fr. 54.00
Gegrillte Jakobsmuscheln Port Mc Quarie	Fr. 54.00

La Bouillabaisse mit Walliser Safran von Mund	Fr. 51.00
Mit Pernod Toast und Rouille	

Gebratener Meerfisch je nach Fang	Fr. 48.00
-----------------------------------	-----------

Freitag, 2. Dezämber 2011 bis 18. Dezämber 2010