



Mittwoch, 10. Januar bis Samstag, 3. Februar 2018 mittags und abends

SALATE	Knackig und "käsig"	<i>als Vorspeise</i> CHF 18.00
	"Malakows" die würzigen, gebackenen Käsekugeln nach altem Waadtländer Rezept serviert mit winterlichem Blattsalat	<i>als Hauptgang</i> CHF 28.00
SUPPE	Mit Speck fängt ...	<i>als Vorspeise</i> CHF 18.00
	Randenkomposition und Nüsslisalat Feinster Speck, am Stück sousvide gegart, grilliert und mit Moutarde de Benichon	<i>als Hauptgang</i> CHF 28.00
PASTA & VEGI	Soupe à l'ignon	CHF 12.00
	Klassische französische Zwiebelsuppe Toastbrotcroûte mit Reibkäse überbacken	
FISCH	Eierroulade mit Kräutern	CHF 29.00
	Gebratene Scheiben von eingerollter Omelette (o. Mehl) Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln und Blattspinat à la crème	
FLEISCH	Risoni- Risotto	CHF 29.00
	Hartweizen- Pasta in Reisform aus Nudelteig mit Steinpilzen à la crème, gedünstetem Federkohl, Käse und caramelisierten Apfelschnitzli	
DESSERT	Muscheltopf Yerseke <i>der Klassiker aus Holland</i>	CHF 35.00
	Entbartete Zuchtmuscheln in Weisswein- Gemüsesud gekocht, verfeinert mit Rahm und Schnittlauch im Original "Mussel Pot" serviert Home made Country-Fries, handgeschnittene Agria-Kartoffeln mit Chili-Salz	
DESSERT	Pulled Chicken Burger <i>Uraltes Farmer-Rezept neuzeitlich interpretiert</i>	CHF 29.00
	Weich geschmortes, saftiges Suppenhuhnfleisch gezupft an würziger BBQ-Sauce serviert in grilliertem Körnerbrötli mit mariniertem Krautsalat Home made Country-Fries, handgeschnittene Agria-Kartoffeln mit Chili-Salz	
DESSERT	Filet mignons de porc mit Nudelrisotto	CHF 35.00
	Gebratene Schweinsfilettranchen an Calvadosrahmsauce Hartweizen- Pasta in Reisform aus Nudelteig mit Steinpilzen à la crème, gedünstetem Federkohl, Käse und caramelisierten Apfelschnitzli	
DESSERT	Bratapfel nach Grossmutter Art	CHF 9.00
	Im Ofen gebackener Braeburn- Apfel mit köstlicher Mandelfüllung Heisse Vanillesauce	
DESSERT	Eiscaramel	<i>Mini</i> CHF 8.00 CHF 11.00
	Wie aufgerührter Eiskaffee, einfach anders! Anstatt Kaffee mit feinstem Caramel und Nougatcracker	
"LUCE" SURPRISE		CHF 75.00
<i>Saisonales 3-Gang-Überraschungsmenu, zu jedem Gang ein passendes Glas Wein</i>		
Donnerstagabends Käse- + Süßspeisenbuffet à discrétion p.P.		CHF 35.00

***ProSpecieRara- Produkte, unser Beitrag zur Biodiversität**

Alle nicht nach Herkunft erklärten Fleischgerichte stammen aus regionalen CH-Produkten (Umkreis 50 km)
Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer