



MUSCHEL - VARIATIONEN

Miesmuscheln & Austern



APERITIVO

		klein	Portion
Prosecco "Menestrello" DOC	1dl	9.50	
Prosecco "Pierre ZERO" (ohne Alkohol)	1dl	9.50	
Romarino Gin Tonic 0% mit Rosmarinsirup (ohne Alkohol)		8.00	
Huusapéro Bitter Apéritivo mit Orangenjus (ohne Alkohol)		8.00	

TAPAS

Frutti di mare	feiner Meerfrüchtesalat	9.00	13.00
Gamberetti all'aglio	kl. Crevetten & Knoblauch in Olivenöl gebraten	12.00	

Austern

Creuse de Bretagne - Frankreich No. 2 serviert mit Pumpernickel und Butter	pro Stück	5.00
---	-----------	------

Cozze all'aglio (IT) lauwarme Miesmuscheln mit Knoblauchsauce nappiert	17.00
--	-------

Spaghetti Vongole

Spaghetti mit Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl & frischen Vongole	23.00	27.00
--	-------	-------

Risotto Marinara

Safranrisotto mit frischen Miesmuscheln, Vongole & Crevetten, Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch & Parmesankäse	25.00	29.00
--	-------	-------

Cozze all' Italiano (IT)

Miesmuscheln an einer Weissweinrahmsauce mit Gemüsewürfeln & Kräutern	27.00	31.00
---	-------	-------

Capesante con morel (JPN)

Jakobsmuscheln an einer Pernod-Rahmsauce mit Morecheln & grüne Bohnen, dazu servieren wir Trockenreis	41.00
---	-------

Gamberoni all'aglio (VNM)

knackige Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Kräutern & Sambal, serviert mit Trockenreis	42.00
--	-------

Pizza Marinara	Mini	19.00
Tomaten, Miesmuscheln, Vongole, Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch und Mozzarella	Mittel	22.00
	Maxi	26.00



Lavaux AOC «Coup de l'Etrier»

Testuz, Waadt / 100% Chasselas

Trockener, fruchtiger Wein, von mittelkräftiger Statur.
Harmonisch, ausgewogen, wunderbar abgerundet, mit
schönem Finale - Passend zu unseren Muschelspezialitäten

1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
8.70	17.40	26.10	43.50	59.00

Preise in CHF, inkl. MwSt.