

Sommerfrisch



 Kalte Melonensuppe mit frischer Pfefferminze 			9.60
 Gazpacho nach andalusischer Art			9.80
 Melone mit Bündner-Rohschinken		Vorspeise 18.70	Teller 27.50
 Melonenfächer mit mariniertem Lachs (ECO)		Vorspeise 19.80	Teller 28.70
 Melonenfächer mit Krevetten Calypso (NOR)		Vorspeise 19.80	Teller 28.70
 Sommersalat mit lauwarmem Pouletbrustwürfeln (CH) (150gr)			23.20





Assiette Canicule « Maison des Halles »

36.00

Melone und Rohschinken / Krevetten Calypso / Roastbeef / Truthahn tonnato
Gazpacho nach andalusischer Art / marinierter Lachs / Tomate mit Mozzarella / Salate.

 Dinde tonnato			25.20
<i>Kalte gebratene Truthahnbrust (I) mit Thunfischsauce (zusätzlich für Pommes Frites Frs. 4.80)</i>			
 Griechischer Salat mit Feta Käse 		Vorspeise 15.20	Teller 20.70
<i>Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Feta Käse mit Olivenöl</i>			
 Salat « Les Halles »		Vorspeise 18.00	Teller 25.80
<i>Grillierte Zucchini - Champignons - Kirschtomate - Oliven - Rucola - Bündner Rohschinken - Parmigiano Reggiano - mit Aceto Balsamico</i>			
 Kaltes Roastbeef (CH) garniert, Salate und Remouladensauce		Vorspeise (100g)	23.40
<i>(zusätzlich für Pommes Frites Frs. 4.80)</i>		Hauptgang (150g)	35.50
Lachscarpaccio in Roulade mit Kräutern (ECO)		(100g)	19.40
<i>mariniert mit Zitrone und Olivenöl Toasts und Butter</i>		(150g)	29.50

LAUWARME HAUPTGÄNGE

 Eglifilets „Moitié-Moitié“ (EST) (180gr)		40.70
<i>(nach Müllerinnenart und im hausgemachten Bierteig) Salzkartoffeln <u>oder</u> Pommes frites Remouladensauce / halbe Tomate</i>		
 Steak « Caprese » (CH)		38.50
<i>Rindssteak 150g auf Tomatensalat und Mozzarella mit Basilikum, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>		