












LOUIS
— — — — —
BRASSERIE
❄️
menu d'hiver

VORSPEISE

Fenchel-Apfel-Cremesuppe mit hausgemachten Apfelchips und Zitronenmelissenöl	16.00
Rauchlachs-Tatar mit Forellenkaviar dazu Brioche-Toast, süsser Dill-Senf und Meerrettich-Rucola Creme	24.00
Bunter Nüsslisalat mit Himbeerdressing dazu Baumnüsse, Kürbiskerne und Cherrytomaten	16.00

HAUPTSPEISE

In Randen mariniertes Kabeljau-Filet mit Beurre Blanc dazu rote Polenta-Zigarre und Erbsenpüree	42.00
Halbes Coquelet au vin rouge mit Balsamico-Perlzwiebeln, Trüffelbutter mit Rauchsatz dazu hausgemachte Schupfbällchen	44.00
Ragout von mit Zürcher Pilzen von "RegioPilz" dazu knusprige Rösti	27.00

APERITIF

Louis Royal

Champagne Deutz, Grand Marnier, Cassis de Bourgogne	17.50
---	--------------

WEINE

	<u>1dl</u>	<u>3.75dl</u>	<u>7.5dl</u>
<u>Weisswein</u>			
Pouilly Fumé 2021 Baron de Ladoucette, Loire	13.50	49.00	96.00
<u>Rotwein</u>			
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Durieu, Rhonetal	14.00		98.00

DIGESTIF

Liqueur Farigoule de Forcalquier de Thym	<u>4cl</u>	15.00
Marc de Bourgogne, Morin	<u>2cl</u>	11.00