



LOUIS

BRASSERIE



menu d'été

VORSPEISE

Kalte Suppe von der Charentais-Melone mit Minze und Champagner **15.00**

Exquisite Jahrgangsardinen von "La Perle de Dieux" serviert mit geröstetem Baguette, dazu Sauce Verte und Lavendel-Mayonnaise **21.00**

Louis-Salat Bowl mit Himbeerdressing, karamellisierten Baumüssen, in Balsamico eingelegte Frühlingszwiebeln, Kürbiskernen, Cherrytomaten, Granatapfelkernen, Croûtons, Gurken, Radieschen, und Hüttenkäse

klein **16.00**

gross **24.00**

Pouletwürfel **7.50**

Gebratene Pulpowürfel **8.00**

Falafelkugeln **6.50**

Kalbfleisch-Pastete mit Cumberlandlandsauce dazu buntes Salatbouquet an Hausdressing **26.00**

HAUPTSPEISE

Ganze Dorade Royal im Ofen gebacken, dazu Röstikroketten, Beurre Blanc, Mandel-Broccoli und knusprige Kapern **46.00**

Lauwarmer Siedfleischsalat an Kräuter-Senfdressing mit Kartoffelwürfeln, Cornichons-Brunoise, roten Zwiebeln, gedämpften Radiesli, Röstzwiebeln und Ei **39.00**

Trofie-Pasta mit Safran-Dillsauce, dazu gebratene Pulpo-Würfel **34.00**

Halbes Coquelet mit Café de Paris Butter dazu Salat oder Pommes Frites **35.00**

APERITIF

Campari Milano **15.00**
Campari, Cranberrysaft, Prosecco, Minze

WEINE

Weisswein **1dl** **7.5dl**
Sassaia Bianco di Merlot, Ticino 2022 **9.50** **69.00**
DOC, Vinattieri, Schweiz

Roséwein
Eau de Provence by Private Wine Collection 2023 **8.00** **56.00**
Grenache Noir, Cinsault, Syrah
Provence, Frankreich

Rotwein
La Croisade 2021 **9.50** **69.00**
Cabernet- Syrah, Languedoc, France

DIGESTIF

Liqueur Farigoule de Forcalquier de Thym **4cl** **15.00**
Marc de Bourgogne, Morin **2cl** **11.00**