

SÜSSWINKEL

BRASSERIE

VORSPEISEN

Salat Süsswinkel 10.50
Knackiger Haussalat mit
Köstlichkeiten aus dem Garten

Weisswinkel Schaumsuppe 11.50
Mit Bündnerfleisch

Bouillabaisse Süsswinkel 17.50
Mit Crevetten, Miesmuscheln
und Seeteufel

Geräuchertes Felchenfilet 17.50
Auf würzigem Gerstensalat

Rosa gegartes Kalbfleisch 18.50
Dünn aufgeschnitten, mit Frischkäse,
Sauce verte und Belper Knolle

Rindstatar 19.50
Feines Rindstatar vom Schweizer Rind
mit Baguette und Garnituren

KLASSIKER

Ghackets mit Hörnli 19.00
Unser Schwesterrestaurant «Da Noi»
liefert uns hausgemachte Pasta, dazu
gibt es lange geschmortes Gehacktes
und feines Apfelkompott

Moules Frites 32.00
Ein klassisches Brasserie-Gericht,
frische Miesmuscheln im Weisswein-
Safransud, dazu hausgemachte
Pommes Frites

HAUPTSPEISEN

Gebratene Seeteufelmedaillons 32.50
Auf einer Chorizo-Polenta
mit Tomaten und kräftigem Jus

Mistkratzerli aus dem Ofen 29.50
Mit hausgemachten Pommes Frites
und frischem Gemüse

Boeuf Bourguignon 32.50
Mit geschmortem Gemüse
und cremigem Kartoffelstock

Rindsentrecôte Café de Paris 46.50
Mit hausgemachten Pommes Frites
und frischem Gemüse

Tagesvegan 24.50
Täglich wechselndes Angebot:
Wir nehmen das, was uns der
Gemüsemarkt bietet

**Kürbiskern-Hanf-Pizokel-
Pfanne** 24.50
Mit Rahm und frischem Gemüse

SÜSSWINKEL

BRASSERIE

DESSERT

Crème brûlée 9.50

Tarte Tatine mit Vanilleglace 11.50

Toblerone-Mousse mit
Rötlikirschen 9.50

Hausgemachte Glace 4.00
Pro Kugel