



Muschelwoche

*Wir beziehen diese Produkte von der Fideco Murten.
Die Herkunft der Muscheln ist aus Frankreich.
Der Knoblauch-Butter vom Chnoblí Urs aus Grafenried und das Brot stellen
wir selbst her*

*Muschelsuppe mit Safran und Rahm
Preis 13.00*

*Bouillabaisse mit Seezunge, Kabeljau Jakobsmuscheln, Crevetten,
Vongole, Kartoffeln, Gemüse und Safran.
als Vorspeise: 21.00 / als Hauptgang: 49.00*

*Spaghetti Vongole mit Weisswein, Lauch, Tomaten, Petersilie
und Peperoncini-Öl.
als Vorspeise: 17.00 / als Hauptgang: 39.00*

*Muscheln auf die klassische Art zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch,
Lauch, Sellerie und Karotten im Weisswein Sud und Thymian und
Schnittlauch verfeinert.
Preis 31.00*

*Muscheln nach italienischem Rezept mit Minipeperoni, farbigen
Tomaten, Zwiebeln, Lauch und Sellerie, Weisswein-Sud und ein Spritzer
Martini.
Preis 31.00*

*Chefs Kreation mit Zitronengras, Ingwer, Knoblauch, einem Hauch
Schärfe, frischer Koriander und Weisswein.
Preis 34.00*

*Zu jedem Gericht servieren wir ein hauseigenes Knoblauchbrot.
Eine Beilage Pommes kostet 5.00 Franken zusätzlich.*

Reservieren Sie für:

| | |
|--|--------------|
| Valentinstag 14. Februar mit einem guten Tête-à-Tête Menü | 89.00 |
| Sonntags Brunch 29. März ab 10:00 Uhr | 45.00 |

selbstverständlich

regional, saisonal, hausgemacht und qualitätsbewusst

www.rössli-etzelkofen.ch