



Muschelwoche

Wir beziehen diese Produkte von der Fideco Murten.

Die Herkunft der Muscheln ist aus Frankreich.

Der Knoblauch-Butter vom Chnoblü Urs aus Grafenried und das Brot stellen wir selbst her

*Muschelsuppe mit Safran und Rahm
Preis 13.00*

*Bouillabaisse mit Seelunge, 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:

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

selbstverständlich

regional, saisonal, hausgemacht und qualitätsbewusst

www.roessli-etzelkofen.ch