

Merci Bocuse

Paul Bocuse, geboren am 11. Februar 1926
in Collonges-au-Mont-d'Or
galt als einer der besten Köche
des 20. Jahrhunderts.

Sein Restaurant in Lyon,
das L'Auberge du Pont de Collonges
wird seit 1965 ohne Unterbrechung
mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

+ 20. Januar 2018



Allen Gästen offerieren wir um Mitternacht ein Cüpli zum Jahreswechsel

Menu Grand Tradition Classique

Amuse-bouche de l'auberge
Gruss aus dem L'Auberge du Pont

Soupe aux truffes noires V.G.E.
Gedeckte Trüffelsuppe

Filet de sole aux nouilles « Fernand Point »
Überbackenes Seezungenfilet auf Nudeln

Granité des vigneronns du Beaujolais
Rotwein-Granité

Volaille de Bresse à la crème et aux morailles
Bressehühnchen an Morchelrahmsauce
Reiskugeln und Vichy-Karotten

Symphonie au chocolat
Variationen von der Schokolade

Menu complet: CHF 89.00
Menu sans poisson et sorbet: CHF 59.00

Allen Gästen offerieren wir um Mitternacht ein Cüpli zum Jahreswechsel

Entrées

Soupe aux truffes noires V.G.E.

Gedeckte Trüffelsuppe

CHF 14.50

Salade mixte

Gemischter Salat

CHF 9.50

Viandes

Escalope de porc « Cordon Bleu »

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Greyerzer

Pommes Frites und Gemüse

CHF 27.50

Filet de sole aux nouilles « Fernand Point »

Überbackenes Seezungenfilet auf hausgemachten Nudeln

CHF 32.50

Émincé de veau à la Zurichoise

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

Rösti

CHF 36.50

Volaille de Bresse à la crème et aux morailles

Bressehühnchen an Morchelrahmsauce

Reiskugeln und Vichy-Karotten

CHF 36.50

Filet de bœuf « Café de Paris »

Rindsfilet an Café de Paris-Sauce

Pommes Frites und Gemüse

CHF 47.50

Allen Gästen offerieren wir um Mitternacht ein Cüpli zum Jahreswechsel