

# LE MENU DE POISSONS

*Saumon cru "à la japonaise" au wasabi et sauce soja*

Roher Frischlachs mit Wasabi und Sojasauce  
*Raw salmon Japanese style with wasabi and soya sauce*

\*\*\*

*Bouillabaisse à la mode de Weesen, parfumée au safran et au Pernod  
sauce rouille et pain grillé*

Weesener Jubiläums-Bouillabaisse mit Safran und Pernod abgeschmeckt  
Rouille-Sauce und geröstetes Weissbrot  
*Fish soup Weesen style seasoned with saffron and Pernod,  
rouille sauce and crispy bread*

\*\*\*

*Filets de perche frits, sauce tartare maison*

Goldig gebackene Eglifilets mit delikater hausgemachter Tatarsauce  
*Deep-fried fillets of perch with Tatar sauce*

\*\*\*

*Filets de loup de mer sautés au beurre Café de Paris*

Gebratene Wolfsbarschfilets mit Café de Paris Butter  
*Sea bass fillets sautéed and served with Café de Paris-butter*

\*\*\*

*Profiteroles au chocolat*

Kleine Windbeutel gefüllt mit Schokoladenmousse  
*Cream puffs stuffed with chocolate sponge*

CHF 59.50

*Min. 2 personnes, jusqu'à 20h30 - À midi uniquement sur réservation*

Ab 2 Personen am Abend bis 20.30 Uhr - Mittag nur auf Vorbestellung

*For 2 persons or more until 20.30 o'clock - Noon by reservation in advance only*