

ABEND IM ISAAC

VORSPEISEN

Soupe du Jour | 10.00

Grüner Blattsalat | 10.00

Saisonal gemischter Salat | 13.00

Weizenbrotfladen mit Spinat-Ricottafüllung und Blattsalat | *15.00 | 19.00

Gebackener Geissenkäse an Nüsslisalat und Feigen-Cognac Dressing | 19.00

Gebratene Garnelen auf Peperonie-Zitronensalsa | 23.00

Puten-Satay auf Erdnussauce mit Sojasprossen und Gurkensalat | 21.00

HAUPTSPEISEN VEGI

Madame Iselin Plat du Jour | 25.00

Penne mit Gorgonzolasauce, Blattspinat und Cherrytomaten | 25.00

Hausgemachte Rucola-Gnocchi "Malfatti" à la crème mit sautierten Pilzen | 28.00

Gebackene Peperoni mit Feta-Linsenfüllung auf Fenchelgemüse | 28.00

HAUPTSPEISEN FISCH

In Blätterteig gebackene Lachsfilet an Wokgemüse und Ananas-Chutney | 34.00

Seeteufelfilet serviert an gelbe Currysauce und Korianderreis | 35.00

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Monsieur Iselin Plat du Jour | 28.00

Rindsragout in Marsalasauc mit Karottengemüse und Rucola-Gnocchi | 32.00

Maispoulardenbrust gefüllt mit Dattel-Farce an Cognacjus und Ofenkartoffeln | 32.00

Entenbrust an Honig-Ingwersauce serviert mit Wokgemüse und Sesamreis | 36.00

Lammhüfte mit Dörrtomatenkruste an Rosmarinjus und Ofenkartoffeln | 38.00

| alle Fisch- und Fleisch-Hauptspeisen servieren wir mit einer Gemüsebeilage |

DESSERT

Kokoseis auf "Creme Catalan" | 12.50

Passionsfruchtparfait an Toffeesauce | 12.00