

Brasserie Bodu

RESTAURANT IM HAUS ZUM RABEN

NOS FOURNISSEURS

Bianchi: Frischfische - Moules «Bodu»- Austern / Nils Hofer Fischerei Meggen / Alfred Escher ZH - Artisan en Comestibles /
Ducats - Orbe / Saïra - Bottega della Pasta / Rast-Café Luzern / Italo Hispano Comestibles / Gelateria dell'Alpi
Viandes et saucisses: Gabriel Metzgerei Wolfenschiessen für unser CH-Premiumberf-Entrecôte (5000 Kg pro Jahr), Heinzer Muotatal
Le jardin: Buuregarte Hünenberg / Spielhofer-Römerswil / Keller Früchte & Gemüse AG / Marché de Lucerne / Beeler-Fromages /
Boulangerie: Französische Produkte, Arysza, Bäckerei Hug

LES HORS-D’OEUVRE FROIDS

L’ASSIETTE FROIDE – CREVETTES ROSES GÉANTES SUR GLAÇONS, COQUILLES ST.JACQUES MARINÉES EN LAMELLES, HUITRE CREUSE, PETITES SAUCISSES, SAUCE AIOLI ET ASPERGES DE MER ^(SALICORN)	Entrée	Plat
Riesenkrevetten täglich frisch gekocht auf Eis serviert, kalte marinierte Jakobsmuscheln fein geschnitten in ihrer Muschel, Creuse-Austern, gebratene Merguez-Wurstchen dazu Meeresspargel und Aioli-Kräutersauce	25.00	36.00
SALADE DE COUSCOUS AUX AROMES DE L’ORIENT, CREVETTES GRILLÉES AU CURRY ^(VNM)	19.00	34.00
Couscous-Salat mit kleinem Gemüse und Pfefferminze, gegrillte Curry-Krevetten		
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY AU MANGUE, BAGUETTE CROUSTILLANTE ^(F)	23.00	33.00
Entenleberterrine frisch, saisonales-Chutney, knuspriges Baguette Mit einem frischen Sauternes im Elsässer-Glas serviert?	+6.00	
«LE TARTARE CLASSIQUE» (PREMIUMBEEF SUISSE) PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF PETIT MESCLUN DE SALADE ET POMMES FRITES MAISON OU BAGUETTE TOASTÉE CROUSTILLANTE	27.00	35.00
Tatar von Swiss Premiumbeef, serviert mit kleinem Salatbouquet und nach Wunsch mit hausgemachten Pommes frites oder getoastetem Baguette, «mi-fort» oder «piquant»		

LES HUITRES À L'UNITÉ

Marennes-Oléron Creuse No 2 et 4 Fines des Claires (goût frais, pur avec légère brise de mer / frischer, reiner Geschmack mit leichter Meeresbrise)

Huitre plate (européen) de Bélon (léger arôme de noix / leicht nussiges Aroma)

Die Austern werden serviert mit Absinth aus dem Flakon, Pumpernickel und Sauce Mignonette und die 7. Auster ist ein Geschenk...
Nous servons les huitres avec un flacon d’absinth, pain de seigle noir et sauce mignonette et la 7ième huitre est cadeau...

pro Stück 5.00

pro Stück 6.00

LES POTAGES

LA SOUPE À L’OIGNON GRATINÉE	13.50	
Gratinierte Zwiebelsuppe		
LA SOUPE DE POISSON, SA ROUILLE ET SES CROÛTONS	14.40	
Traditionelle Fischsuppe, Käse, Croûtons, Knoblauchsauce		
LA SOUPE DU PÊCHEUR «CAP DE MARSEILLE-BOUILLABAISSE»	23.00	
den aus ganzen Fischen gekochten klaren würzigen Fischsud - mit Filets von Meeresfischen, Moules de Bouchot und Krevette, gratinierte Käsecroûtons, Rouille-Sauce		

LES HORS-D’OEUVRE CHAUDS

PAPARDELLES AUX MOULES, CREVETTES, ST- JACQUES, SALSIFIS, TOMATES, FONDS DE MOULES ET CRÈME	23.80	37.60
Breite frische Papardelle-Nudeln mit Muscheln, Krevetten, Jakobsmuscheln, Schwarzwurzeln, Tomaten, Muschelfond, Rahm		
ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE À L’AIL	18.40	
Burgunderschnecken mit Knoblauchbutter		
QUICHE LORRAINE ET BOUQUET DE SALADE	14.00	
Rahm-Ei-Speckkuchen aus der Lorraine mit einem Salat-Bouquet		
BLANCS DE POIREAU, VINAIGRETTE RAVIGOTE AUX TOMATES SÉCHÉES	11.80	
weisse Lauchstengel, lauwarm serviert, an leichter vinaigrette		

LES SALADES

LA MÂCHE AUX LARDONS, ŒUF ET CROUTONS	15.00	
Nüssli- Salat mit warmem Speck, Ei und Croûtons (kleiner Nüsslisalat aus Römerswil)		
SALADE DE LENTILLES DU PUY	11.00	
die kleinsten Linsen aus Puy als Salat, vinaigre rouge de la brasserie		
LES PETITES FEUILLES DU MARCHÉ	11.80	
unser Salat, marktfrisch und knackig		

TABLE VEGETARIENNE

GALETTES AUX CHAMPIGNONS	Petite	Normale	Grand
Buchweizenpfannkuchen mit Champignons, Waldpilze, Morcheln, Weisswein und Rahm		28.00	
NOUILLES LARGES À LA SAUCE AU ROQUEFORT, ENDIVES BRAISÉES À LA VINAIGRETTE TIÈDE	20.50	29.00	
Grosse, breite Nudeln an einer feinen Roquefort-Sauce (Blauschimmel-Käse), dazu geschmorter Bruxeller an lauwarmer Vinaigrette			
SALSIFIS FRAIS À LA PROVENÇALE AUX POMMES DE TERRES SAUTÉES	17.00	27.00	
Schwarzwurzelgericht von frischen Schwarzwurzeln mit Kräutern, Tomaten, Olivenöl, Gruyère, mit Bratkartoffeln			

LES POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES

MOULES ET FRITES – À LA MARINIÈRE, (MOULES DE BOUCHOT DE MONT ST. MICHEL, NORMANDIE)	28.60	34.00	
Bouchot Muscheln aus Mont St. Michel, Normandie, mit Zwiebeln, Petersilie, Weisswein und unsere Frites			
MOULES ET FRITES – À LA CRÈME ET LARDONS (MOULES DE BOUCHOT DE MONT ST. MICHEL, NORMANDIE)	29.30	37.40	
Bouchot Muscheln aus Mont St. Michel, Normandie, in einer cremigen Weisswein-Sauce mit gebratenem Speck gekocht und unsere Frites			
CREVETTES DU PATRON AUX PETITS LÉGUMES ET PERNOD, RIZ ^(VNM)	29.00	44.00	
Grosse Krevetten, kleine Gemüsebrunoise, Tomaten, Schalotten, feine Kräuter, Pernod-Rahmsauce und Reis			
«CHOUCROUTE DE LA MER»	35.00	46.00	
Sauerkraut mit Wachholder und Myrte (Gewürz aus dem Mittelmeerraum) gekocht, mit Hollandaise überbackene Auster, Fischstücke vom Seeteufel (ISL), Salm, Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln (NLD), grosse Krevetten, Moules und Pommes natures			
FILET DE SAUMON GRILLÉ ET CONFIT D’OIGNONS ROUGES, JUS AU BORDEAUX, NASTRINI AUX ÉPINARDS FRAIS ^(NOR)		38.60	
Salmfilettranche gegrillt und eingekochte Rotwein-Zwiebeln, Bordeauxjus, Nastrini-Nüdeli mit kleinen Spinatblättern			

LES POISSONS ET FRUITS DE MER GRATINÉS «TRADITION BRASSERIE», NOUILLETES FRAÎCHES	28.60	41.80	
Frische Meeresfische und Krevetten an einer cremigen Weisswein-Sauce gratiniert und mit den feinen Nudeln serviert			
LOUP DE MER FARCI ET GRILLÉ AUX THYM, PURÉE FRAÎCHE À L’HUILE D’OLIVE ET LARDONS ^(GRC)		48.00	
Mit Thymian grillierter Meerwolf (400g), frischer Olivenöl-Kartoffelstock mit Speckwürfel – préparation 20 min			

LES VIANDES

L’ENTRECÔTE DE LA BRASSERIE AVEC SON BEURRE, FRITES MAISON – ALLUMETTES ^(CH)	36.00	45.00	58.00
Unser Haus-Entrecôte, unsere Butter, unsere hausgemachten Frites			
PÂTE FOURRÉE AUX ÉPINARDS JEUNES ET VIANDE DE BOUEF DE NOTRE ENTRECÔTE, SAUCE AU BEURRE NOIR	28.50	38.00	
Teigtaschen gefüllt mit jungem Spinat und feinem Rindfleisch von unserem Entrecôte, an einer dunklen Buttersauce tomatisiertes Gemüsecassolette			
MAGRET DE CANARD POÉLÉ ET SAUCE À L’ORANGE, GRATIN DAUPHINOIS, CASSOLETTE DE LÉGUMES ^(F)		42.00	
Gebratene frische Entenbrust mit der klassischen Orangensauce, Gratin, Gemüsecassolette – préparation 20 min			
CARRÉ D’AGNEAU AU THYM, PETITS HARICOTS, GRATIN DAUPHINOIS ^(AUS)	36.00	45.00	
Frisches Lammcarré auf Thymian-Jus, kleine grüne Bohnen, Kartoffelgratin – préparation 20 min			
«COQ AU VIN» DE POULET FRAÎS DE NOTRE PAYS À L’AIL CONFIT, GRATIN DAUPHINOIS, PETITS POIS ^(CH)		38.80	
Von frischem CH-Poulet ganz ausgelöst, mit kräftigem Rotwein mariniert, Champignons und Speckwürfel, Gratin, grüne Bohnen – préparation 15 min			
CÔTE DE PORC GRILLÉE AVEC CHOUCROUTE ET POMMES NATURES ^(CH)		29.00	
Saftiges Schweinskotelette, Sauerkraut, Salzkartoffeln – préparation 20 min			
LA GRANDE CHOUCROUTE ALSACIENNE GARNIE ^(CH)		39.60	
Elsässersauerkrautplatte, Rippli, Wienerli, Speck, Saucisson, Butterkartoffeln mit Schnittlauch – préparation 20 min			
CORDON BLEU DE VEAU, GRUYÈRE 14 MOIS, CASSOLETTE DE LÉGUMES, FRITES MAISON-ALLUMETTES ^(CH)		45.00	
Kalbs Cordon-Bleu mit Muotathaler Schinken, zartem würzigem 14-monatigem Gruyère, Gemüsecassolette, unsere hausgemachten Frites – préparation 20 min			
PAILLARD DE VEAU CLASSIQUE, CASSOLETTE DE LÉGUMES ^(CH)		39.50	
Hauchdünnes Riesenkalbsschnitzel vom Grill, Gemüsecassolette			