

LODGE SPECIALS

MOULES ET FRITES

Mit jedem verkauften Special spenden wir 50 Rappen an unser aktuelles Spendenprojekt «Grüner Turnschuh»! Mehr auf outback.ch/charity.

Marinière

24.50

Miesmuscheln im Topf mit Weisswein, Zwiebeln, Petersilie und Crème Fraîche, dazu servieren wir Pommes Frites mit Dip.

Mediterranée

25.50

Miesmuscheln im Topf mit Weisswein, frischen Tomaten, Koriander, Zitronengras und Chili, dazu servieren wir Pommes Frites mit Dip.

Forestier

26.50

Miesmuscheln im Topf mit Weisswein, Zwiebeln, Champignons und gebratenem Speck, dazu servieren wir Pommes Frites mit Dip.



Wie isst man... Muscheln?

Die erste Muschel nimmt man mit der Gabel aus der Schale und «pult» das Muschelfleisch aus den beiden Hälften heraus. Diese beiden, noch miteinander verbundenen Muschelhälften dienen nun als Besteck für die restlichen Muscheln. Die leeren Muschelschalen werden auf einen Teller gelegt. Sind alle Muscheln gegessen wird der Sud wie eine Suppe geföffelt oder mit einem frischen Weißbrot oder French Fries aufgenommen und gegessen. Dazu passt ein trockener Weißwein.

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wende dich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise inklusive MWST