

Brasserie **LE BON MORI**

Herzlich willkommen,

Bienvenue im Le Bon Mori

Genießen Sie unsere feine französische Brasserie Küche mit frischen, regionalen Produkten und feinsten Produkten direkt aus Frankreich.

Dazu passend bieten wir eine Vielzahl von Weinen mit Schwerpunkt aus Frankreich und Deutschland auch im offenen Ausschank an.

Vielleicht haben sie aber auch Lust auf eine Rarität aus unserem Weinkeller?
Es lohnt sich.

Wer oder was ist Mori???

Das lässt sich einfach beantworten. Ich. Mori(tz)

Mori war in meiner Kindheit mein Spitzname, den mir mein Onkel gab. Er war einer meiner größten Unterstützer in meiner kulinarischen Laufbahn.

Diese begann im „Alten Zollhaus“ in Berlin, über das „Roger Sherman Inn“ bei New York City und diverse Stationen in der Schweiz wie das „Grand Hotel Kronenhof“ in Pontresina , das „Grand Hotel Zermatterhof“ in Zermatt und das „Grand Hotel National“ in Luzern.

Es folgten 6 Jahre erfolgreiche Selbstständigkeit in einem Berghotel am Vierwaldstättersee, bevor es mich wieder in die Heimat zurückzog.

Jetzt freue ich mich darauf Sie hier verwöhnen zu dürfen

Bon appétit

Menü Viande

12€

Salat oder Tagessuppe
(*Salad or soup of the day*)



Schweinesteak

auf warmen Kartoffel-Gurkensalat

(*Pork steak with warm potato-cucumber salad*)

Tageswein Rot: 3,50€ 0,1 L
Merlot, Frankreich

**Hauptgang Tagesteller
vom Fleisch Menü**

9€

Menü Poisson

12€

Salat oder Tagessuppe
(*Salad or soup of the day*)



Lachs

auf Zitronen Risotto

(*Salmon with lemon risotto*)

Tageswein Weiss: 3,50€ 0,1 l
Sauvignon Blanc, Frankreich

**Hauptgang Tagesteller
vom Fisch Menü**

9 €

Menü végétarien

10€

Salat oder Tagessuppe
(*Salad or soup of the day*)



Pasta

mit Tomaten und Kräuter Pesto

(*Pasta with tomatoes and herb pesto*)

**Hauptgang Tagesteller
vom Vegetarischem Menü**

7€

Tagessuppe

5.50 €

Salatteller

6.50 €

Preise in und inkl. MwSt.

Menü des Monats (Menu of the month)

«Le petit Mori» 3 Gang Menü 35 €

«Le grand Mori» 4 Gang Menü 42 €

Waldorfsalat

Consommé de Bœuf

Rinderfilet

Crème Brûlée

Flammkuchen aus dem Steinofen

11:00 bis 22:30 Uhr

	Normal	Petite
Flammkuchen «Boudin noir» Krosse Blutwurst / Lauch / Crème Fraîche (Tarte Flambé / crispy black pudding / green onions / crème fraiche)	10 €	6 €
Flammkuchen «Elsässer Art» Lauchzwiebel / geräucherter Speck / Crème Fraîche (Tarte Flambé / smoked bacon /green onions / crème fraiche)	10 €	6 €
Flammkuchen «Provenzale» <i>Vegetarisch</i> Ziegenkäse / Lauch / Tomaten / Creme Fraîche (Tarte Flambé / green onions / crème fraiche / Tomatoes / goat cheese)	10 €	6 €
Flammkuchen «Saumon» Hausgebeizter Lachs / Lauchzwiebel / Tomate / Crème Fraîche (Tarte Flambé / crème fraiche / green onions /marinated salmon / Tomatoes)	12 €	7 €
Flammkuchen «Coquille St. Jaques» mit Jakobsmuschel / Lauchzwiebel / Tomate / Creme Fraiche (Tarte Flambé / crème fraiche / green onions /scallops / Tomatoes)	12€	7 €

Hausgemachte Mürbeteig Quiche

11:00 bis 22:30 Uhr

Alle Quiche servieren wir mit einem kleinen Salat
(All quiches will be served with a small salad bowl)

Quiche «Elsässer Art» Lauchzwiebel / geräucherter Speck (Quiche / smoked bacon /green onions)	8 €
Quiche «Provençale» <i>Vegetarisch</i> Broccoli / Blauschimmelkäse / Tomate (Quiche / broccoli / blue cheese / Tomatoes)	8 €
Quiche «Saumon» Hausgebeizter Lachs / Lauchzwiebel / Tomate (Quiche / marinated salmon / Tomatoes / green onions)	8 €

Entrées

Vorspeisen (Starters)

Tartare de Bœuf « Haché au couteau »	80 gr.	12 €
Handgeschnittenes Tatar / gebeiztes Eigelb / Butterbrioche (Beef Tartar / pickled egg yolk / Brioche)	160 gr.	19 €
Foie Gras de Canard		17 €
Gebratene Entenleber (100gr)/zweierlei Apfel / Portwein jus (Foie Gras (100gr) / two kinds of apple / port wine jus)		
Waldorf Salat neu interpretiert <i>Vegetarisch</i>		9 €
Sellerie creme / zweierlei Walnuss / Apfel (Cream of celery/ two kinds of walnuts / apple)		
Escargot de Bourgogne		8 €
6 gratinierte Burgunder-Schnecken / Kräuterbutter (6 grilled burgundy snails/ herb butter)		
Ceviche au Saumon		12 €
Marinierter Lachs / Schwarzwurzel/ Sellerie Fond (Ceviche from Salmon / salsify / celery broth)		

Les Soupes

Soupe de panais		10 €
Pastinaken Creme / Räucheraal (cream of parsnips / smoked eel)		
Consommé de Bœuf		10 €
Ochsenschwanz Consommé / Knusprige Ochsenschwanz Praline (oxtail consommé / crispy oxtail praline)		

Plats

Hauptgänge (Maincourses)


Filet de Bœuf	24 €
Rinderfilet / Bohnen Cassoulet / Wurzelgemüse (Beef tenderloin / beans cassoulet / root vegetables)	
Boudin Noir	19 €
Kross gebratene Blutwurst / Kartoffeln / Apfel Chutney / Sauerkraut (Crispy black pudding / potatoes / apple chutney / sauerkraut)	
Quinoa Risotto <i>Vegetarisch</i>	17 €
Petersilien Wurzel / Chicorée / Roquefort (quinoa / parsley root / Chicory / Roquefort)	
Kabeljau	23 €
Kabeljau Filet / Ratatouille / fermentierter Knoblauch (filet of cod / ratatouille / fermented garlic)	
Moules Frites (1 kg)	21 €
Miesmuscheln / Weisswein-Pernod Sauce/ Pommes (Mussels/ white-wine Pernod sauce / frenchfries)	

Picpoul de Pinet 3,50€ 0,1 l

Dessert

Crème Brûlée à l' Orange 7 €
Mit braunem Zucker karamellisiert
(Crème Brûlée with orange)

Schokoladen Soufflé (Zubereitungszeit ca. 15min.) 7 €
mit Ananas
(Chocolate cake / pineapple)(prep. time approx. 15min)

Assiette au fromage
Französische Käseauswahl mit Birnensenf von  klein 4 Sorten 7 €
(Cheese platter with pear mustard) groß 6 Sorten 11 €

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Alkoholfreie Getränke

Perrier Mineralwasser mit Kohlensäure	0.33 l	2.80 €
Evian Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.33 l	2.80 €
S.Pellegrino Mineralwasser mit Kohlensäure	0.75 l	5.50 €
Acqua Panna Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.75 l	5.50 €
Fritz Kola	0.33 l	2.50 €
Fritz Kola ohne Zucker	0.33 l	2.50 €
Fritz Limo Orange	0.33 l	2.50 €
Fritz BIO Apfelsaftschorle	0.33 l	2.90 €
Fritz BIO Rhabarberschorle	0.33 l	2.90 €
Hausgemachter Eistee	0.3 l	3.00 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0.2 l	2.50 €
Thomas Henry Ginger Ale	0.2 l	2.50 €
Thomas Henry Tonic Water	0.2 l	2.50 €
Vaihinger Apfelsaft Klar	0.2 l	2.50 €
Vaihinger Orangensaft	0.2 l	2.50 €
Vaihinger Tomatensaft	0.2 l	2.50 €

Kaffee & Tee

Kaffee Creme	2.50 €
Espresso	2.50 €
Cappuccino	2.90 €
Milchkaffee	2.90 €
Latte Macchiato	2.90 €
Eilles Tee Pfefferminz	2.50 €
Eilles Tee Kamillenblüten	2.50 €
Eilles Tee Rooibos Vanilla	2.50 €
Eilles Tee Sonne Asiens (<i>Grüntee mit Zitronengras</i>)	2.50 €
Eilles Tee Vita Orange	2.50 €
Eilles Tee Earl Grey	2.50 €
Eilles Tee Kräutergarten	2.50 €
Eilles Tee Bio Vervenia	3.00 €
Eilles Tee Bio Darjeeling	3.00 €
Eilles Tee Bio China Jasmin	3.00 €
Eilles Tee Spicy Black Chai	2.50 €
Eilles Tee Grüner Tee mit Minze	2.50 €

Bier

Quartiermeister « Bio Pilsner »	0.33 l	3.20 €
Lemke « Weizenbier »	0.33 l	3.20 €
Lammsbräu Alkoholfrei	0.33 l	3.20 €
Paulaner Hefe Weißbier Naturtrüb	0.50 l	3.90 €
Paulaner Hefe Weißbier Alk. frei	0.50 l	3.90 €
Cidre «Breton»	0.25 l	3.90 €

Apéritif

Wermut «Noilly Prat»	4 cl	4.00 €
Martini Bianco	4 cl	3.50 €
Martini «Dry »	0.1 l	4.50 €
Aperol Spritz	0.25 l	5.00 €
Ricard	4 cl	4.50 €
Pernod	4 cl	4.00 €
Lillet Rosé on the Rocks	4 cl	4.00 €
Lillet Blanc on the Rocks	4 cl	4.00 €
Lillet Blanc «Hugo»	0.25 l	5.00 €
Lillet Rosé «Hugo»	0.25 l	5.00 €
Pimm`s & Ginger	0.25 l	4.50 €
Cremant de Limoux	0.1 l	5.00 €
Champagner	0.1 l	8.00 €
Cremant « Mori » mit Sanddorn	0.1 l	6.00 €

Whisky 4 cl

Talisker	10 Jahre	7.50 €
Glenmorangie Original	10 Jahre	7.50 €
Glenmorangie „Dornoch“	10 Jahre	9.00 €
Cardhu	12 Jahre	6.50 €
Nikka Coffey Grain (Japan)	12 Jahre	9.00 €
Swiss Highland	12 Jahre	15.00 €
The Glenlivet	21 Jahre	20.00 €
The Balvenie «Port Wood»	21 Jahre	21.00 €

Cognac

Hennessy VS	4 cl	6.00 €
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	6.00 €
Courvoisier VSOP	4 cl	6.00 €
Rémy Martin XO	4 cl	10.00 €

Spirituosen

Portwein 40 Jahre	4 cl	10.00 €
Sherry Do Guido 20 Jahre	4 cl	7.00 €
Armagnac 1984	4 cl	8.00 €
Vieux Pineau 1976	4 cl	12.00 €
Vieux Pineau 1971	4 cl	12.00 €
Vieux Pineau	4 cl	7.00 €
Grand Manier	4 cl	4.00 €
Amaretto Disaronno	4 cl	4.00 €

Fruchtbrände 4cl

Etter Vielle Alte Quitte „Barrique“	8.00 €
Etter Haselnuss	8.00 €
Calvados VSOP	5.50 €
Calvados Hors D`age	9.00 €
Scheibel Moor-Birne	6.00 €

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Grappa

Nonino Chardonnay	2 cl	4.00 €
di Amarone	2 cl	4.00 €
Fuoriclasse Riserva 3 anni	2 cl	4.00 €

Gin Tonic Acl

Monkey 47	8.00 €
Hendricks	6.00 €
Tanquery 10	7.00 €
Staufenberg «Dry Gin»	7.00 €

Longdrinks

Bacardi Cola	6.00 €
Cuba Libre	6.50 €
Campari Orange	5.50 €
Vodka Orange	6.00 €
Vodka Lemmon	6.00 €

Eau de Vin Acl

Poire Williams	5.50 €
Mirabelle	5.50 €
Framboise, Himbeere	5.50 €

Alle Preise in € und inkl. MwSt.