

佳

# HVGGE

---

## LAKS



**SAUMONS  
SALMON  
LAKS**

*Salmo Salar,  
le roi des saumons*

## *Salmo Salar,* the king of the salmon

Tartare de saumon Gravlax 27.- CHF  
à l'huile de noix, aneth et moutarde douce  
*Gravlax salmon tartare*  
*with walnut oil, dill and sweet mustard*  
Graved laks med valnøddeolie og honning sennep

Saumon en fines tranches légèrement tiédies, étuvé de poireaux, huile de salicorne et crème réduite	33.- CHF
<i>Thinly sliced salmon slightly warmed, stewed leeks, samphire oil and reduced cream</i>	
Let kogt laks i tynde skiver med porrer, salturt olie og reduceret fløde	

Burger de saumon mi-cuit, mesclun, sauce à la moutarde douce et pommes grenailles	33.- CHF
<i>Half-cooked salmon burger, mesclun, sweet mustard sauce and new potatoes</i>	
Lakseburger, grønt salat, sød sennepssauce og nye kartofler	

Pâtes fraîches au saumon, citron aneth 28.- CHF  
*Fresh pasta with salmon, lemon and dill*  
Frisk pasta med laks, citron og dild

**BIÈRE | BEER**

ØL

AQUAVIT  
AQUAVIT

Mikkeller IPA	0.3l	0.5l
Akvavit Aalborg Tafel 45° L'original depuis 1846 à boire glacé aux arômes typiques de cumin des prés <i>The original since 1846 to drink iced with typical aromas of meadow cumin</i>	7.-	9.-
Akvavit Aalborg Jubilaeum 40° Aux notes de coriandre, anis et citron <i>With notes of coriander, anise and lemon</i>	7.-	14.-
Akvavit Linie 41.5° Vieillie en fût de chêne de Sherry Oloroso <i>Aged in Oloroso Sherry oak barrels</i>	7.-	14.-

Tous nos prix sont en francs suisses – TVA incluse. | All our prices are in Swiss francs – VAT included.



SEAFOOD BAR COPENHAGEN 1960 | RESTAURANT  
ROOFTOP | EVENT CENTER | AUDITORIUM