

Menu

Fr. 79.00

Soupe de poissons

*

Risotto aux coquilles Saint-Jacques

*

Filet de Red Snapper
sur un lit de lentilles au curry

*

Gaufrettes maison
Pruneaux caramélisés et glace vanille

*

Apéro Empfehlungen:

Hausaperitif:
Cüpli Maulersekt
mit Cassiscreme
Fr. 9.00

Crodino
Alkoholfreier Bitteraperitif
aus Kräutern
Fr. 6.00

Entrées – Vorspeisen


Salade mêlée / gemischter Salat	Fr. 11.00	Soupe de poissons à la marseillaise <i>Fischsuppe Marseiller Art</i>	Fr. 15.00
Salade verte / grüner Salat	Fr. 8.50		
Salade de doucette avec lard et croûtons <i>Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons</i>	Fr. 15.00	Assiette d'hors d'œuvre d'automne Saumon fumé, magret de canard fumé, terrinerie de foie de canard et bouquet de salade <i>Herbstlicher Vorspeisenteller</i> <i>Geräucherter Lachs, geräuchertes Entenbrüstchen,</i> <i>Entenleberterrinerie und Salatbouquet</i>	Fr. 24.50

Spécialités de poissons – Fischspezialitäten

Filets de perche frits <i>Eglifilets frittiert</i>	(klein Fr. 33.50)	Fr. 37.50	Bouillabaisse à la marseillaise Sauce rouille et pain à l'ail <i>Marseillaiser Fischsuppe</i> <i>mit Knoblauchsauce und Knoblauchbrot</i>	Fr. 45.00
Filets de perche meunière <i>Eglifilets gebraten</i>	(klein Fr. 35.50)	Fr. 39.50		
Crevettes géantes sautées et petits légumes Sauce américaine <i>Sautierte Riesencrevetten und Gemüse</i> <i>Amerikanische Sauce</i>		Fr. 42.00	Filet de Red Snapper sur un lit de lentilles au curry <i>Red-Snapper Filet auf Linsencurry</i>	Fr. 41.00
			Risotto aux coquilles Saint-Jacques <i>Sommerblüten Risotto mit Jakobsmuscheln</i>	Fr. 29.00

Egli Binnenfischeri Polen / Red Snapper - Wildfang

Viandes – Fleisch

Suprême de pintade rôti à la crème de morilles Bouquetière de légumes <i>Gebratenes Perlhuhnbrüstchen an Morcheln</i> <i>Gemüsebouquet</i>		Fr. 38.00	 Rib-Eye Steak grillé « Café de Paris » Bouquetière de légumes <i>Grilliertes Rib-Eye Steak „Café de Paris“</i> <i>Gemüse garnitur</i>	Fr. 44.00
Escalope viennoise <i>Echtes Wienerschnitzel</i>		Fr. 39.50		

Les mets sont accompagnés de pommes frites, pommes allumettes, Spätzli maison, riz créole, pommes nature ou risotto aux poireaux.
Die Gerichte servieren wir Ihnen mit Pommes frites, Streichholzkartoffeln, hausgemachten Spätzli, Reis, Salzkartoffeln oder Lauchrisotto.
Rindfleisch – Schweiz / Kalbfleisch – Schweiz / Geflügel – Frankreich (rein vegetarische Fütterung)

Cuisine végétarienne – Vegetarische Gerichte

Spätzli aux légumes au curry <i>Gemüespätzli mit Curry</i>	Fr. 22.00	Risotto aux délices des bois <i>Pilzrisotto</i>	Fr. 26.00
---	-----------	--	-----------