

Menu

Fr. 79.—

Soupe de racine de persil
garnie de bulbe de Belp

*

Risotto aux poireaux et crevettes géantes

*

Chops d'agneau au romarin

Pommes gaufrettes

Petits légumes

*

Pancake aux fruits exotiques

Sirop d'érable et glace aux noix de coco
flambé

*

Apéro Empfehlungen:

Cüpli Mauler Sekt
mit Holundersirup
Fr. 9.00

Crodino
Alkoholfreier Bitteraperitif
aus Kräutern
Fr. 6.00

Entrées – Vorspeisen

Soupe de racine de persil garnie de bulbe de Belp
Petersilienwurzelsuppe garniert mit Belperknolle

Fr. 14.00

Salade de doucette aux lard et croûtons
Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons

Fr. 15.00

Blinis de sarrasin au saumon fumé
crème acidulée, bouquet de salade
*Buchweizenblinis mit geräuchertem Lachs
Sauerrahm, Salatbouquet*

Fr. 23.50

Salade verte
Grüner Salat

Fr. 8.50

Salade mêlée
Gemischter Salat

Fr. 11.00

Spécialités de poissons – Fischspezialitäten

Filets de perche frits
Eglifilets frittiert (klein Fr. 33.50) Fr. 37.50

Filets de perche meunière
Eglifilets gebraten (klein Fr. 35.50) Fr. 39.50

Filets de perche à la mode du Patron
Eglifilets "Patron" Fr. 41.50

Sauté de crevettes géantes
aux légumes méditerranés
*Sautierte Riesencrevetten
mit mediterranem Gemüse* Fr. 42.00

Filet de Red Snapper
sur un lit de poireaux
*Red Snapper-Filet
auf einem Lauchbett* Fr. 43.00

Egli – Binnenfischerei Polen / Crevetten – Vietnam (ASC) / Red Snapper – Wildfang

Viandes – Fleisch

Magrets de canard au poivre vert
Bouquetière de légumes
*Entenbrüstchen mit Pfeffersauce
Gemüsebouquet* Fr. 38.00

Escalope viennoise
Echtes Wienerschnitzel Fr. 39.50

Chops d'agneau au romarin
Petits légumes
*Lammkotelettes an Rosmarin
Gemüse garnitur* Fr. 43.00



Rib Eye Steak grillé « Café de Paris » (220 gr)
Bouquetière de légumes
*Grilliertes Rib Eye Steak mit Kräuterbutter
Gemüsebouquet* Fr. 45.00

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 / Lamm – Neuseeland / Geflügel – Frankreich (rein vegetarische Fütterung)

Cuisine végétarienne – Vegetarische Gerichte

Spätzli au curry aux légumes
Gemüsespätzli mit Curry Fr. 22.00

Risotto aux souci et tomate grillée
Ringelblumenrisotto mit Grilltomate Fr. 25.00