

Menu

Fr. 79.—

Consommé Célestine

*

Salade de poulpe piquante
aux fenouil, céleri en branches, tomate cerises et ail
à l'huile d'olives et au citron vert

*

Petit tournedos au poivre vert
Pommes croquettes maison
Bouquetière de légumes

*

Gratin aux baies

*

Apéro Empfehlungen:

Hausaperitif:
1 Glas Violette
Vino Spumante Rosé
Villorba, Italia Fr. 9.00

Crodino
Alkoholfreier Bitteraperitif
aus Kräutern

Fr. 6.00

Entrées – Vorspeisen

Melon de Cavaillon et jambon San Daniele
Cavaillon Melone mit San Daniele Schinken Fr. 19.50

Tartare de boeuf, toast et beurre
Rindstartar, Toast und Butter Fr. 23.00 klein Fr. 36.00

Salade de tomates cerises et burrata
au vinaigre balsamique blanc
*Cherry-Tomatensalat mit Burrata
mit weissem Balsamico-Essig* Fr. 13.50

Salade mêlée
Gemischter Salat Fr. 11.00

Blinis de sarrasin au saumon fumé
Crème acidulée, bouquet de salade
*Buchweizenblinis mit geräuchertem Lachs
Sauerrahm, Salatbouquet* Fr. 23.50

Salade de poulpe piquante
aux fenouil, céleri en branches, tomate cerises, poivrons
et ail à l'huile d'olives et au citron vert
*Pikanter Tintenfischsalat
mit Fenchel, Stangensellerie, Cherry-Tomaten, Peperoni
und Knoblauch an Olivenöl und Limette* Fr. 22.50

Salade verte
Grüner Salat Fr. 8.50

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


Tranche de saumon d'Ecosse et pak-choï sauté
au beurre provençale
*Schottische Lachstranche und sautierter Pak-Choi
mit Provence-Butter* Fr. 38.00

Filets de féra du lac de Morat aux chanterelles
Felchenfilets aus dem Murtensee mit Eierschwämmen Fr. 41.00

Sauté de crevettes géantes dans la carapace
aux légumes méditerranés
*Sautierte Riesencrevetten in der Schale
mit mediterranem Gemüse* Fr. 42.00

Egli – McLean Polen / Felchen – Schweiz
Lachs – Schottland / Crevetten – Vietnam (Aquakultur) / Tintenfisch - Atlantik

Viandes – Fleisch

 Rib Eye Steak grillé « Café de Paris » (250 gr)
Bouquetière de légumes
*Grilliertes Rib Eye Steak mit Kräuterbutter
Gemüse garnitur* Fr. 47.00

Escalope viennoise
Echtes Wienerschnitzel Fr. 39.50

Chops d'agneau au romarin
aux petits légumes
*Lammkoteletten an Rosmarin
Gemüse garnitur* Fr. 43.00

Les mets sont accompagnés de pommes frites, pommes allumettes, riz créole, pommes nature ou risotto aux poireaux.

Die Gerichte servieren wir Ihnen mit Pommes frites, Streichholzkartoffeln, Reis, Salzkartoffeln oder Lauchrisotto.

Rindfleisch – Brasilien + Schweiz / Kalbfleisch – Schweiz / Lamm – Australien

Cuisine végétarienne – Vegetarische Gerichte

Penne méditerranéennes
Penne nach mediterraner Art Fr. 25.50

Galettes de courgette aux chanterelles
Zucchini galetten mit Eierschwämmen Fr. 28.00