

## Menu

Fr. 79.00

Crème de potiron au Gin  
\*

Terrine de foie de canard  
Bouquet de salade  
\*

Suprême de pintade aux morilles  
Pommes Williams  
Bouquetière de légumes  
\*

Pruneaux caramélisés  
Glace vanille  
\*\*\*

## Apéro Empfehlungen:

Hausaperitif :  
1 Glas Kir maison  
*Prosecco et sirop de cassis*  
Fr. 9.00

Crodino  
*Alkoholfreier Bitteraperitif  
aus Kräutern*  
Fr. 6.00

## Entrées – Vorspeisen

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

Salade des vigneron  
Salade de doucette avec lard, raisins et croûtons  
*Winzersalat  
Nüsslisalat mit Speck, Trauben und Brotcroûtons*  
Fr. 14.50

Crème de potiron au Gin, paillette au pavot  
*Kürbiscremesuppe mit Gin  
Blätterteigstäbchen mit Mohn*  
Fr. 12.50

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

Bouillabaisse à la marseillaise  
Sauce rouille et pain à l'ail  
*Bouillabaisse nach Marseiller Art  
mit Knoblauchsauce und Knoblauchbrot*  
Fr. 45.00

Egli – McLean Polen

## Viandes – Fleisch



Rib-Eye steak grillé « Café de Paris »  
Bouquetière de légumes  
*Grilliertes Rib-Eye Steak « Café de Paris »  
Gemüse garnitur*  
Fr. 44.00

Escalope viennoise  
*Echtes Wienerschnitzel*  
Fr. 39.50

Suprême de pintade rôti aux morilles  
Bouquetière de légumes  
*Gebratenes Perlhuhnbrüstchen an Morchelsauce  
Gemüse garnitur*  
Fr. 38.00

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 / Perlhuhn - Frankreich*

## Cuisine végétarienne – Vegetarische Gerichte

Risotto au bulbe de Belp  
*Risotto mit Belper Knolle*  
Fr. 24.50

Vol-au-vent aux délices des bois  
Bouquetière de légumes  
*Blätterteigpastetchen mit gemischten Pilzen  
Gemüsebouquet*  
Fr. 28.00