

# BRASSERIE

## Du Lac

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

## Bienvenue / Willkommen / Welcome

*Chers clients*

*Soyez les bienvenus, nous vous souhaitons un agréable séjour. Bon appétit.*

Liebe Gäste

Gerne heissen wir Sie willkommen.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns. Guten Appetit.

*Dear guests*

*We wish you a pleasant stay with us.*

*Enjoy the food.*



### Appellation d'origine

Volaille	CH / F / BRA *
Bœuf	CH / BRA *
Veau	CH
Porc	CH
Agneau	F / NZL

\* peut être traité avec des hormones

### Herkunftsbezeichnung

Geflügel	CH / F / BRA *
Rindfleisch	CH / BRA *
Kalbfleisch	CH
Schweinefleisch	CH
Lamm	F / NZL

\* kann mit Antibiotika oder mit Hormonen behandelt sein

### Origin of products

poultry	CH / F / BRA *
beef	CH / BRA *
veal	CH
porc	CH
lamb	F / NZL

\* can be treated by hormones

 Plats végétariens

Tous les prix sont en Francs Suisses,  
T.A.V. incluse

 Vegetarische Gerichte

Alle Preise sind in CHF inklusiv MwSt.

 Vegetarian dishes

All prices in Swiss francs including taxes

## *Pastis, Campari, Sekt, Sherry oder ein trockener Portwein entspannen, lösen die Zunge und machen Appetit.*

Versetzen wir uns nach Südfrankreich - ein betörendes Aroma von Sternanis, Anis, Fenchel und anderen Kräutern entströmt dem Glas mit dem dicken Boden: Der Pastis ist bereits portioniert und wartet darauf, mit kaltem Wasser aus der Karaffe verdünnt zu werden. Pastis ist ein Synonym für Südfrankreich. Der Aperitif gehört immer dazu - als zwangloser Begrüssungstrunk vor dem Mittagessen oder beim Familienfest, als anregender Auftakt eines Geschäftsessens oder einer Party. Ein oder zwei Gläschen, dazu das eine oder andere leckere Häppchen, auf jeden Fall aber gesalzene Nüsse – das entspannt, löst die Zunge und weckt den Appetit. Was in Südfrankreich der Pastis, ist im Burgund der Kir: Creme de Cassis, ein Likör aus schwarzen Johannisbeeren, wird mit trockenem Weißwein aufgegossen. Diese fruchtige Mischung ist eigentlich aus der Not entstanden: Ein gewisser Monsieur Kir, seines Zeichens Bürgermeister der Stadt Dijon, wollte bei öffentlichen Anlässen ein Getränk aus der Region servieren. Die heimische weisse Burgunder - Rebsorte Aligote braucht jedoch sehr viel Wärme und Sonne. In schlechten Jahrgängen ist sie leicht grünlich. Mit Creme de Cassis wurde der Weisswein eines jeden Jahrgangs trinkbar gemacht. Für festlichere Anlässe ersetzt man Wein auch mal durch Sekt oder Champagner.

### **APERITIFS**

	Vol. %		
Cüpli		1dl	8.50
Kir Royal (mit Cassis)		1dl	8.50
Cinzano Bianco, Rosso	15	4cl	6.80
Campari	23.0	4cl	6.80
Campari Orange		4cl	8.50
Cynar	16.5	4cl	6.80
Cynar Orange		4cl	8.50
Sherry Tio Pepe (trocken)	15.5	4cl	6.80
Porto (rot)	19.5	4cl	6.80
Bloody Mary		4cl	9.50



### **LAPINKULT A BIER**

La bière du Nord  
Das nördlichste Bier der Welt  
The northernmost beer in the world

33 cl 5.80



### **ALKOHOLFREIE APERITIFS**

Sanbitter	2dl	4.80
Tomatensaft	2dl	4.80
Orangensaft	2dl	4.80



# Plat du jour

Cher client Lieber Gast Dear Guest

*Nous vous servons ces menus toute l'année au jour fixe de la semaine*  
 Diese Menus servieren wir Ihnen über das ganze Jahr am selben Wochentag  
*These menus we serve throughout the year on the same day of the week*

Lundi Montag Monday 22.80

*Carré de porc entier rôti à la sauce aux morilles et gratin dauphinois*  
 Saftiges Schweinskarree am Stück gebraten mit Morchel-Rahmsauce und Kartoffelgratin  
*Roast whole-loin of pork with morels sauce and gratinated potatoes*

Mardi Dienstag Tuesday 27.80

*Filet de côte couverte de bœuf à la sauce Stroganov, servi avec crème fraîche et riz créole*  
 Am Stück gebratenes und dünn tranchiertes Rindshohrückenfilet mit Stroganow-Sauce,  
 Crème fraîche und kreolischem Reis  
*Tender slices of rib-eye with Stroganov-sauce, crème fraîche and Creole rice*

Mercredi Mittwoch Wednesday 25.80

*Pointe de culotte de bœuf bouillie dans un bouillon de légumes,*  
*à la sauce vinaigrette et pommes natures, servis en deux services*  
 1. Gang: Die kräftige Tafelspitz-Bouillon  
 2. Gang: Das zarte Siedfleisch serviert mit Vinaigrette-Sauce und Salzkartoffeln  
*Prime beef boiled in vegetable bouillon with vinaigrette sauce and boiled potatoes, served in two courses*

Jeudi Donnerstag Thursday 26.80

*Duo de rôti porc et veau à la sauce crémeuse au Calvados, purée de pommes de terre*  
 Braten-Duo von Schwein und Kalb mit Calvadosrahmsauce, dazu frischer Kartoffelstock  
*Duo of roast pork and veal with Calvados cream sauce and mashed potatoes*

Vendredi Freitag Friday 26.00

*Saumon de Finlande fumé maison, sauce mousseline aux fines herbes*  
*épinards en branches et pommes de terre à la crème*  
 Hausgeräucherter finnischer Lachs mit Kräuterschaum, Blattspinat und Rahmkartoffeln  
*Home-smoked Finnish salmon, foamy sauce with herbs, spinach leaves and creamy potatoes*

Samedi Samstag Saturday 23.90

*Goulache de veau à la crème mode viennoise avec nouilles au beurre*  
 Wiener Kalbsrahmgulasch mit Butternudeln  
*Veal goulash with butter noodles*

Dimanche Sonntag Sunday 32.80

*Roastbeef classique à la sauce béarnaise, pommes de terre allumettes et légumes de saison*  
 Klassisches Roastbeef mit Béarnaise-Sauce  
 Allumettes-Kartoffeln und Saisongemüse  
*Classical roast sirloin with Café de Paris sauce, thinly french fries and vegetables in season*

*Tous les prix sont en Francs Suisses, T.A.V. incluse*

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

*All prices in Swiss francs including taxes*


## LES HORS-D'OEUVRE FROIDS

	Premier	Portion
<i>Crevettes roses géantes "Calypso", baguette croustillante (3 p. / 6 p.)</i> Riesenkrevetten Calypso, knuspriges Baguette <i>Shrimps cocktail Calypso, crispy baguette</i>	14.80	22.80
<i>Saumon fumé à chaud à la mousse raifort</i> Warm geräucherter Lachs kalt serviert mit Meerrettichschaum <i>Warm smoked salmon cold served with horseradish</i>	14.80	24.90
<i>Foie gras de canard „maison“ sur gelée au Porto, baguette croustillante</i> Hausgemachte Entenleberterrinen auf Portweingelee, knuspriges Baguette <i>Homemade duck foie gras terrine on portwine jelly and crispy baguette</i>	16.80	26.90
	Petit fait	Portion
<i>Beefsteak tartare, (légèrement, moyennement ou fortement relevé)</i> Beefsteak Tatar nach Wunsch mild, würzig oder feurig, mit Toast und Butter <i>Beefsteak Tatar at your choice soft, medium or hot, with toast and butter</i>	19.90	28.90
<i>Assiette des Grisons „Heidi“</i> Bündner Trockenfleisch-Spezialität mit seinen Garnituren <i>Grisons air-dried meat with garnishes</i>	18.90	28.90

## LES SALADES

	Premier	Portion
 <i>Salade de feuilles du marché</i> Marktfrische und knackige Blattsalate <i>Green salad fresh from the market</i>	7.90	
 <i>Salade mêlée du marché</i> Marktfrischer gemischter Salat <i>Mixed salad fresh from the market</i>	8.90	
<i>Salade niçoise</i> Niçoise-Salat mit marktfrischen gemischten Salaten und Thunfisch <i>Nicoise salad with mixed salad fresh from the market and tuna</i>	13.80	24.80
 <i>Assiette de salade à l'œuf poché, sauce à choix</i> Bunter Salatteller mit pochiertem Ei und Dressing nach Ihrem Wunsch <i>Colourful salad with poached egg and dressing according your wish</i>	12.90	17.90
<i>Salade mêlée aux languettes de poitrine de poulet rôties</i> Salatkomposition mit Pouletsbruststreifen <i>Salad composition with roasted slices of chicken breast</i>	13.80	22.80
<i>Salade de saucisse de Lyon et Gruyère avec pommes de terre allumettes</i> Lyoner-Wurstsalat mit Greyerzer Käse und Allumettes-Kartoffeln <i>Lyonnese sausage salad with Gruyere cheese salad and thinly french fries</i>		17.90
<i>Salade de bœuf bouilli</i> Siedfleischsalat garniert mit marktfrischen Blattsalaten <i>Boiled-beef salad garnished with fresh leaf salads from the market</i>	12.60	18.90

## LES POTAGES

	Premier	Portion
<i>Cristal de bœuf célestine ou aux perles dorées</i> Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Backerbsen <i>Consommé with pancake stripes</i>	6.90	
<i>Potage à l'oignon gratiné au Brie</i> Französische Zwiebelsuppe mit Brie gratiniert <i>French onion soup gratinated with Brie-cheese</i>	 7.90	14.90
<i>Bouillabaisse à la mode de Weesen, parfumée au safran et au Pernod</i> <i>sauce rouille et pain grillé</i> Weesener Jubiläums-Bouillabaisse mit Safran und Pernod abgeschmeckt Rouille-Sauce und geröstetes Weissbrot <i>Fish soup Weesen style seasoned with saffron and Pernod,</i> <i>rouille sauce and crispy bread</i>	11.90	18.90

## LES HORS-D'OEUVRE CHAUDS

<i>Confit de ratatouille à la mode de ma grand-mère</i> Feinstes eingemachtes Ratatouille nach Grossmutter's Rezept <i>Confit of ratatouille a recipe of my grandma</i>	 8.90	
<i>Tarte flambée alsacienne aux oignons et lard</i> Original Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck <i>Original flamed tart, very thin layer of pastry topped with sour cream, onions and bacon</i> (auch geeignet zum Apéro für 2 Personen)		18.90
<i>Lasagnes végétariennes aux épinards et aux pignons</i> <i>Feuilles de lasagnes farcies aux épinards en branches</i> <i>à la sauce Béchamel et du pesto maison</i> Vegetarische Spinat-Pinien-Lasagne Dünne Teigblätter gefüllt mit Frühlingsspinat in Bechamel-Sauce, dazu hausgemachte Pesto <i>Vegetarian spinach and pine-nuts lasagne</i> <i>Thinly pasta leaves stuffed with spinach in bechamel sauce and homemade pesto</i>	 14.90	19.90
<i>Lasagnes au four maison</i> <i>avec une sauce à la viande, béchamel, sauce tomate et parmesan</i> Hausgemachte Lasagne aus dem Ofen mit Fleischsauce, Béchamel, Tomatensauce und Parmesan <i>Home-made lasagne from the oven</i> <i>with a meat sauce, béchamel and tomato sauce, parmesan</i>	14.90	19.90

## LA TARTINE AU FOUR BRASSERIE

*La Tartine au four - un délice culinaire. Légère et délicieuse tranche de pain blanc, recouverte de tomates coupées en cubes et de mozzarella, garnie d'un mélange de feuilles de roquette, d'olives, d'oignons rouges, de radis et de champignons crus mariné à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique, et enfin, complétée par un ingrédient de votre choix - un vrai délice culinaire.*

Die Tartine de pain – ein kulinarischer Genuss. Leicht und köstlich wird die französische Weissbrot-Schnitte mit Tomatenwürfel und Mozzarella knusprig gebacken. Ofenfrisch wird sie mit Rucolablättern, Oliven, roten Zwiebeln, Radischen und rohen Champignons belegt und mit feinstem Olivenöl und Balsamicoessig beträufelt. Zum Schluss ergänzt mit einer Zutat Ihrer Wahl – ein kulinarischer Genuss.

*The Tartine de pain - a culinary delight. Light and delicious French white bread with diced tomatoes and mozzarella crispy baked. Baked fresh from the oven topped with a mixture of rocket leaves, olives, red onions, radishes and raw mushrooms marinated with the finest olive oil and balsamic vinegar. Finally, supplemented with an ingredient of your choice – a culinary delight.*

	Petit faim	Portion
<p><i>La Tartine au four simple</i>  <i>aux tomates coupé et mozzarella</i>            mit Tomatenwürfel und Mozzarella  <i>with diced tomatoes and mozzarella</i></p>	 11.70	17.50
<p><i>La Tartine au four au jambon cuit</i>            mit Tomatenwürfel, Mozzarella und gekochter Schinken  <i>with diced tomatoes, mozzarella and ham</i></p>	12.40	18.80
<p><i>La Tartine au four au salami</i>            mit Tomatenwürfel, Mozzarella und Salami  <i>with diced tomatoes, mozzarella and salami</i></p>	12.80	19.60
<p><i>La Tartine au four à l'œuf cuit dur</i>            mit Tomatenwürfel, Mozzarella und gekochtem Ei  <i>with diced tomatoes, mozzarella and boiled egg</i></p>	 12.40	18.80
<p><i>La Tartine au four à la ratatouille</i>            mit Tomatenwürfel, Mozzarella und Ratatouille  <i>with diced tomatoes, mozzarella and ratatouille vegetable</i></p>	 13.60	19.20
<p><i>La Tartine au four au thon</i>            mit Tomatenwürfel, Mozzarella und Thunfisch  <i>with diced tomatoes, mozzarella and tuna</i></p>	12.40	18.80
<p><i>La Tartine au four à la viande séchée</i>            mit Tomatenwürfel, Mozzarella und Bündner Trockenfleisch  <i>with diced tomatoes, mozzarella and air dried meat</i></p>	14.50	19.90

## LES PÂTES DU PATRON

	Petite faim	Portion
<p><i>Spaghetti "Adorée"</i> à la sauce tomate aromatisée au basilic Spaghetti mit einer Sauce aus sonnengereiften Tomaten, abgeschmeckt mit Basilikum <i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i></p>	 14.80	18.50
<p><i>Spaghetti "Pistou"</i> à la sauce pistou à base de basilic, d'ail, de pignons et de parmesan Spaghetti mit hausgemachter Pesto aus Olivenöl, Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan <i>Spaghetti with home made pesto from olive oil, basil, garlic, pine-nuts and parmesan</i></p>	 15.60	19.50
<p><i>Spaghetti "Provence"</i> fines herbes, ail, huile d'olive et piments Spaghetti mit Kräutern, feinem Olivenöl, Knoblauch und pikanten Peperoncini <i>Spaghetti with herbs, garlic, olive oil and spicy piments</i></p>	 16.40	20.50
<p><i>Spaghetti "Jardinière"</i> aux légumes de ratatouille mettre à l'huile d'olive Spaghetti mit in Olivenöl eingemachtem Ratatouille <i>Spaghetti with in olive oil prepared vegetables of ratatouille</i></p>	 18.80	23.50
<p><i>Spaghetti "Charbonnière"</i> au jambon, à la crème et aux œufs Spaghetti mit Schinken, Sahne und Eiern <i>Spaghetti with ham, cream and eggs</i></p>	18.80	23.50
<p><i>Les nouilles "Surprise"</i> languettes de suprême de poulet sautées à la mousseline aux fines herbes Nudeln mit sautierten Pouletbruststreifen an Kräuterschaum <i>Noodles with chicken breast strips with foamy herb butter</i></p>	19.10	23.90
<p><i>Les nouilles "Camargue"</i> tomates séchées, du artichauts, du courgettes et de la roquette Nudeln mit getrockneten Tomaten, Artischocken, Zucchetti, Rucola <i>Noodles with dried tomatoes, artichokes, courgettes and rucola</i></p>	 21.20	26.50
<p><i>Les nouilles "Pêcheur"</i> goujons de saumon grillées à la sauce au safran Nudeln mit Lachsstreifen vom Grill an Safransauce <i>Noodles with grilled salmon stripes and saffron sauce</i></p>	21.10	26.50
<p><i>Les nouilles "Bretagne"</i> sauce crémeuse aux morilles et au Cognac, servies avec des crevettes géantes Nudeln an Morchelrahm-Cognacsauce, dazu Riesenkrevetten <i>Noodles on morel Cognac sauce with giant prawns</i></p>	19.90	24.90

## LES POISSONS

	Petite faim	Portion
<p><i>Filets de perche frits à la sauce tartare</i>  <i>servis avec des pommes de terre allumettes et une timbale de pinards</i>            Goldig gebackene Eglifilets mit delikater, hausgemachter Tatarsauce            Allumettes-Kartoffeln und Spinattimbal  <i>Deep-fried fillets of perch with Tatar sauce with thinly french fries and spinach</i></p>	26.80	33.80
<p><i>Corbeille "Nautilus"</i>  <i>Filets de saumon, de loup de mer, de pangasius, de sandre et des calamars,</i>  <i>dans une légère pâte à frire, sauce tartare et pommes de terre allumettes</i>            Nautilus Körbli serviert mit Tatarsauce und Allumettes-Kartoffeln            Lachs-, Wolfsbarsch-, Pangasius-, Zanderfilets und Kalmarringe in leichtem Backteig frittiert  <i>Nautilus basket with Tatar sauce and thinly french fries</i>  <i>Fillets salmon, sea bas, pangasius, pike-perch and squid rings in frying batter and deep-fried</i></p>		26.80
<p><i>Filets de perche sautés "Brasserie" au beurre aux fines herbes gratinés</i>  <i>servis avec des pommes de terre à la crème et aux épinards</i>            Kurzgebratene Eglifilets nach Brasserie Art in feiner geschäumter Kräuterbutter überbacken            serviert mit Rahmkartoffeln und Blattspinat  <i>Sautéed fillets of perch Brasserie style gratinated with foamy herb butter</i>  <i>served with creamy potatoes and spinach</i></p>	28.90	35.80
<p><i>Filets de perche pochés au vin blanc, à la sauce crème</i>  <i>servis avec du riz créole et au fenouil</i>            In Weisswein pochierte Eglifilets mit Rahmsauce            serviert mit Trockenreis und Blattspinat  <i>Poached fillets of perch with cream sauce, Creole rice and fennel</i></p>	28.90	35.80
<p><i>Filets de pangasius "Copacabana", sauce curry au rhum</i>  <i>servi avec des fruits grillés et du riz créole</i>            Pangasiusfilet an Curry-Rumsauce, mit gegrillter Ananas und Banane, serviert mit Kreolenreis  <i>Pangasius fillet served with a curry-rum sauce, roasted fruits and Creole rice</i></p>		28.90
<p><i>Médallions de sandre pochés à l'huile d'olive</i>  <i>sur brunoise de légumes, riz créole</i>            In Olivenöl pochiertes Zanderfilet auf Gemüsebrunoise, mit Kreolenreis  <i>Fillets of pike-perch poached in olive oil on small vegetable dice, Creole rice</i></p>	29.90	36.90
<p><i>Crevettes géantes pochées au vin blanc,</i>  <i>servis avec du riz créole et au confit de fenouil</i>            In Weisswein pochierte Riesenkrevetten, serviert mit Trockenreis und Fenchel-Confit  <i>Poached giant prawns with white wine, served with Creole rice and fennel confit</i></p>	29.90	36.90
<p><i>Crevettes géantes grillées au beurre aux fines herbes sur ratatouille,</i>  <i>servis avec du riz créole</i>            Grillierte Riesenkrevetten mit feiner Kräuterbutter auf Ratatouille, serviert mit Kreolenreis  <i>Grilled giant prawns with herb butter, arranged on ratatouille and served with Creole rice</i></p>	29.90	36.90



*Selon de disponibilité*    Je nach Angebot    *According to availability*

*Loubine entier sautée, au beurre, au jus de citron et au persil* 38.50  
*servi avec du riz créole et au confit de fenouil*  
 Ganzer gebratener Wolfsbarsch mit zerlassener Butter, Zitronensaft und Petersilie  
 serviert mit Kreolenreis und Fenchel-Confit  
*Sautéed whole sea perch with butter, lemon juice and parsley*  
*served with Creole rice and fennel confit*

*Filet de saumon à la finlandaise* 29.50  
 Une tranche de saumon frais marinée dans un mélange d'épices  
 puis fumée dans un fumoir avec une sélection de copeaux de bois.  
 Le saumon prend un léger goût de fumée et reste particulièrement juteux grâce  
 à cette méthode de cuisson douce.

**Lachsfilet finnische Art**

Ein frisches Lachsfilet wird mit einer feinen Würzmischung leicht  
 massiert und anschließend in der Räucherbox mit ausgewählten  
 Holzspänen geräuchert. Durch die schonende Garmethode bleibt der Lachs  
 wunderbar saftig und erhält einen angenehmen milden Rauchgeschmack.

**Fillet of salmon Finnish style**

*With special spices marinated fillet of salmon smoked in a box filled with  
 selected wood shavings. This gently cooking method keeps the  
 salmon juicy and reaches a light taste of smoke*

## LA CUISINE SUISSE

*Spécialité du vignobles du monastère de Weesen* 24.50  
 "Weesener Treberwurst" Saucisse cuite sur marc de raisin  
 à la sauce au vin rouge et grappa, carottes glacées, champignons de Paris,  
 lard et oignons, servi avec choucroute et pommes de terre à la crème

**Weesener Treberwurst die Spezialität aus den Weesener Klosterrebbbergen**  
 Schweinsbratwurst auf Weesener Blauburgunder Trester gegart, mit Rotwein-Grappajus,  
 glasierten Rüebli, Champignons, Speck und Zwiebel,  
 dazu servieren wir Sauerkaut und Rahmkartoffeln

**Weesener Treberwurst the specialty of the Convent vineyards of Weesen**  
*Fried pork sausage cooked on Blauburgunder draff, with red wine-grappa sauce,  
 glazed carrots, mushrooms, bacon and onions, served with sauerkraut and creamy potatoes*

*Emincé de veau à la sauce aux morilles et au cognac* 27.90 33.80  
*servi avec rösti*  
 Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce mit Cognac, dazu knusprige Rösti  
*Sliced veal in morel cream sauce with cognac served with hashed brown potatoes*

*Rösti gratinés aux champignons de Paris et au fromage*  18.90  
 Knusprige Rösti überbacken mit Champignons und Käse  
*Crispy Rösti gratinated with mushrooms and cheese*

*Saucisse de veau de St - Gall rôtie à la sauce aux oignons, servie avec rösti* 18.90  
 St. Galler Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, serviert mit knuspriger Rösti  
*St. Galler roasted veal sausage with onion sauce, served with Rösti*

## LES VIANDES

	Petite faim	Portion
<i>Entrecôte de bœuf "Chez nous"</i> <i>pommes de terre allumettes</i> Zartes Rindsentrecôte überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Allumettes-Kartoffeln <i>Beef sirloin steak gratinated with homemade herb butter</i> <i>and thinly french fries</i>	31.60	39.90
<i>Churrasco Gaucho, brochette de viande de bœuf marinée</i> 28.90 <i>aux pommes de terre allumettes, assortiment de salades, sauce maison relevée au séré</i> Churrasco Gaucho, saftiges, mariniertes reines Rindfleisch am Spiess mit Allumettes-Kartoffeln, verschiedenen Salaten, würzige Haussauce mit Quark <i>Churrasco Gaucho, juicy marinated beef meat on a skewer with thinly french fries,</i> <i>selected salads, with homemade dip</i>		
<i>Le célèbre "Stroganov"</i> <i>Tendres morceaux de filet de bœuf avec du riz</i> Das weltberühmte Filetgulasch Stroganow Zarte Rindsfiletwürfel an Paprika-Sauerrahmsauce mit Reis <i>The world famous Stroganov</i> <i>tender piece of beef fillet in red pepper sauce, served with rice</i>	27.90	33.80
<i>Cordon bleu géant (seulement pour la grande faim)</i> <i>le géant de 380g doré, servi avec pommes de terre allumettes</i> Riesen Cordon bleu (nur für den grossen Hunger) das 380 g Riesending, goldgelb gebraten serviert mit Allumettes-Kartoffeln <i>Cordon bleu XXL (only for big eaters)</i> <i>the 380 g big thing, golden fried, served with thinly french fries</i>		28.90
<i>Le mini-maxi Cordon bleu, servi avec une garniture de salades</i> Mini-Maxi - Das kleine-grosse Cordon bleu mit Salatgarnitur <i>Mini-Maxi - the small large cordon bleu, with salad garnish</i>		25.90
<i>Escalope de porc panée</i> <i>pommes de terre allumettes et ketchup</i> Paniertes Schweinsschnitzel mit Allumettes-Kartoffeln und Ketchup <i>Bread-crumbed pork scallop with thinly french fries and ketchup</i>	19.90	24.90
<i>Cog au vin de Bourgogne</i> <i>Suprême de poularde dans son jus au vin rouge</i> <i>Gratin dauphinois</i> Französische Maispouardenbrust in Rotwein gegart mit Kartoffelgratin <i>French corn-fed chicken breast in red wine</i> <i>served with gratinated potatoes</i>		26.90
<i>Poulet en corbeille</i> <i>demi poulet rôti servi avec notre délicieuse sauce maison, pommes de terre allumettes</i> Saftiges und knuspriges halbes Poulet im Chörbli serviert mit raffiniertes Haussauce und Allumettes-Kartoffeln <i>Juicy and crispy half chicken in the basket</i> <i>with delicious homemade sauce and thinly french fries</i>		19.90
<i>Lanières de suprême de poulet panées à la mie de pain de ciabatta</i> <i>servi avec sauce relevée</i> „Feuersteine“ Pouletbruststreifen mit Ciabattabrot-Panade serviert mit feuriger Sauce serviert <i>Deep fried sliced chicken breast crumbed with ciabatta bread,</i> <i>served with a spicy hot sauce</i>		15.90
avec pommes de terre allumettes / mit Allumettes-Kartoffeln / with thinly french fries		+ 4.90

## ENTREMETS

*"Tarte Tatin" tarte renversée aux pommes à la glace vanille* 12.50

Der berühmte gestürzte Kuchen aus frischen, karamellisierten Äpfeln mit einem hauchdünnen Teig dazu servieren wir Vanilleglace

*The original French apple tart upside down served with vanilla ice-cream*

La tarte Tatin est servie de 11'00h à 14'00h et de 18'00h à 21'30h.

Chaque tarte est fraîchement préparée à la minute.

Convient aussi comme dessert pour 2 personnes.

Die Tarte Tatin wird von 11'00h bis 14'00h und 18'00h bis 21'30h serviert.

Jede Bestellung wird frisch à la minute zubereitet. Eignet sich auch als Dessert für 2 Personen.

*The tarte Tatin is served from 11'00h to 14'00h and 18'00h to 21'30h.*

*Each order is freshly prepared a la minute. Also suitable as a dessert for 2 persons.*

*Crêpes "Suzette"* 8.60

Pfannkuchen Suzette mit Orangensaft und Vanilleglace

*Pancake Suzette with orange juice and vanilla ice-cream*

au Grand Marnier / mit Grand Marnier / with Grand Marnier

+ 3.50

*Tarte au citron "Du Lac"* 7.90

Zitronenkuchen aus Doppelrahm und frischen Zitronen

*Lemon tart of fresh lemon and double cream*

*Savarin aux fruits de saison avec un trait de rhum* 8.50

Savarin mit Saisonfrüchten und einem Schuss Rum

*Savarin with seasonal fruits and a shot of rum*

*Profiteroles au chocolat* 7.90

Kleine Windbeutel gefüllt mit Schokoladenmousse

*Cream puffs stuffed with chocolate sponge*

*Soufflé glacé "Grand Marnier"* 9.50

Eisauflauf mit Grand Marnier

*Light ice-soufflé with Grand Marnier*

*Macédoine de fruits frais* 9.30

Frischer Fruchtsalat

*Fresh fruit salad*

mit Rahm + 1.50

mit Kirsch + 3.50

*Crème brûlée au caramel croustillant* 7.90

Gebrannte Creme mit karamellisierter Zuckerkruste

*Caramel custard*