

# CARTE DES MENUS

## SUPPEN/POTAGES

<b>Französische Zwiebelsuppe überbacken</b>	12.50
Soupe à l'oignon gratiné	
<b>Hausgemachte Fischrahmsuppe mit Miesmuschel und Safran</b>	12.50
Soupe de poisson à la crème avec moules et safran	
<b>Karotten-Ingwersuppe</b>	12.50
Potage aux carottes et gingembre	
<b>Thailändische Curry-Kokossuppe „leicht pikant“</b>	12.50
Potage aux curry Tailandais „légèrement relevé“	

## VORSPEISEN/ENTRÉE

<b>Grüner Blattsalat</b>	8.50
Salade verte	
<b>Blattsalat mit Apfel und Roquefort</b>	12.50
Salade verte avec pommes et roquefort	
<b>Salat mit Warmen Ziegenkäse, Honig, Baumnüsse und Birne</b>	19.50 28.50
Salade au fromage de chèvre chaud, miel, noix et poires	
<b>Schottischer Rauchlachs mit Toast &amp; Butter &amp; Meerrettichschaum</b>	21.50 29.50
Saumon fumée d'Ecosse, Toast & beurre & mousse de raifort	
<b>Hirschterrine mit Waldorfsalat, Cumberlandsauce, Toast und Butter</b>	21.50 29.50
Terrine de cerf, servit avec salade Waldrof, sauce cumberland, toast et beurre	
<b>Gebratene Entenleber an feinem Burgunder Cassis-Jus</b>	28.50 38.50
Foi de canard poellé, jus aux Cassis de Bourgogne	
<b>Schnecken nach Burgunder Art „Hausgemachte Butter“ 6 oder 12 Stk.</b>	18.50 28.50
Escargots de Bourgogne, Beurre aux herbes Maison „6 où 12 pieces	

## VEGETARISCHE GERICHTE/PLATS VEGETARIENS

<b>Frisches Ratatouille mit Ziegenkäse überbacken und neue Kartoffeln serviert</b>	28.50
Ratatouille fraîche gratiné aux fromage de chèvre, srvit avec pommes nouvelles	
<b>Hausgemachter Spinatstrudel mit Blattsalat und Birnenstreifen garniert</b>	27.50
Strudel aux épinards maison, garni avec salade verte et julienne de poires	
<b>Grünes Curry mit Linsen, Gemüse und Pilawreis</b>	28.50
Fricassé de lentilles et légumes aux curry vert, servit avec ris pilaw	
<b>Zitronen-Ricotta Ravioli an Butter, Zitrusfrüchte-Zest</b>	21.50 29.50
Ravioli au citron farçi à la ricotta, servit au beurre et zest d'agrumes	

## FISCHGERICHTE / LES POISSONS

<b>Eglifilets Müllerinnen Art, Salzkartoffeln und Gemüsebeilage</b>	36.50
Filet de perches Meunière, pommes vapeur et garniture de légumes	
<b>Lachstranche vom Grill an feiner Weissweinsauce, Pilawreis und Blattspinat</b>	34.50
Tranche de Saumon grillé, sauce aux herbettes, ris pilaw, épinards en branche	
<b>Dorschrückenfilet pochiert, an Pommery Senfsauce, Pilawreis und Blattspinat</b>	34.50
Filet de morue poché, sauce moutarde Pommery, ris pilaw et épinards en branche	
<b>Miesmuscheln, Provençal, Poulette, Naturel „solange Vorrat“</b>	23.50 31.50
Moules, Provençal, Poulette, Naturel servi avec Frites „selon arrivage“	

## FLEISCHGERICHTE/ PLATS DE VIANDE

### Unsere Rindstatar Kreationen/Nos créations de tatar de boeuf 😊😊😊

-Klassisch mit Toast und Butter / Classique avec toast et beurre	24.50	34.50
-Getruffelt mit Toast und Butter / Truffé avec toast et beurre	26.50	36.50
-Exotisch, mit Guacamole und Nachos dazu Toast und Butter	26.50	36.50
-Exotique, avec Guacamole et nachos, Toast et beurre		

### **Kalbsnierli an Dijonsensaucen oder Provençal, Kartoffelstock und Gemüse** 32.50

Rognons de veau sauce moutarde de Dijon ou Provençal servit avec purée de PDT et garniture de légumes

### **Entrecôte 200gr. Gratinert Café de Paris, Pommes Almettes, Gemüse garnitur** 39.50

Entrecôte 200gr Café de Paris, pommes almettes, garniture de légumes

### **Geschmortes Hähnchen nach Burgunder-Art, Butternudeln und Gemüsebeilage** 29.50

Coq au vin braisé à la Bourgingonne, Nouilles au beurre et garniture de légumes

### **Schweins-Cordon-Bleu mit Freiburger Vacherin gefüllt, P.Frites und Gemüsebeilage** 32.50

Cordon-bleu de viande de porc, farçi au vacherin Fribourgeois, frites et légumes

### **Mistkratzerli Fédéral, mit Rosmarin gebraten, Pommes Almettes, Gemüsebeilage** 29.50

Coquelet Fédéral, rôti aux four aux romarin, pommes almettes, légumes

### **Paniertes Kalbschnitzel Wiener Art, Pommes Frites und Gemüsebeilage** 42.50

Escalope de veau Viennoise, servit avec frites et garniture de légumes

### **Sauerkraut Klassisch mit Schinken, Speck, Saucisson, Frankfurterli** 34.50

Choûcroute classic avec jambon, lard, saucisson et vienne, servit avec pommes vapeur et moutarde

### **Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Pilze** 37.50

Emincé de boeuf Stroganoff, sauce au paprika, julienne de poivrons, champignons, servit avec Spätzli

### **Entrecôte Café de Paris „ab 2 Personen“ mit Gemüsebeilage und Pommes Frites P.P.** 52.50

### **Zum selbst fertigbraten 300gr fleisch pro Person**

Entrecôte Café de Paris „à partir de 2 Personnes“ servi avec garniture de légumes et frites

À rôtir vous même, 300gr de viande par Personne

## Wildspezialitäten

### **Hirschpfeffer mit Preiselbeerapfel, Rotkraut, Rosenkohl und hausgemachte Spätzli** 29.50

Civet de cerf, servit avec pommes aux airelles, choux rouge, Bruxelles et Spätzli

### **Rehschnitzel an feiner Wildswauce mit Rosenkohl, Rotkraut und hausgemachte** 42.50

#### **Spätzli serviert**

Escalope de chevreuil, sauce gibier, choux rouge, choux de Bruxelles et spätzli maison

### **Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Baumnüsse, Spätzli, Rosenkohl** 39.50

Emincé de Chevreuil, sauce gibier à la crème, choux de Bruxelles et Spätzli maison

### **Hirschentrecôte vom Grill, mit Preiselbeerapfel, Rosenkohl und Spätzli serviert** 39.50

Entrecôte de Cerf grillé, pommes aux airelles, choux de Bruxelles et Spätzli maison

### **Gebratenes Fasanenbrüstli auf Paprika-Sauerkraut, mit Spätzli serviert** 36.50

Blanc de faisan rôti, servi sur lit de choucroute au paprika et Spätzli maison

# Desserts

<b>Hausgemachte Zwetschgen-Tarte mit Baumnüsse, mit Schlagrahm</b>	12.50	
Und Joghurteis serviert		
Tarte aux pruneaux frais maison, servi avec chantilly et glace au joghurt		
<b>Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce serviert</b>	12.50	
Strudel aux pommes et sauce Vanille, servit tiedes		
<b>Hausgemachte Cremeschnitte</b>	8.80 / 12.80	
Mille-feuille Fédéral maison		
<b>Warmes Schokoladen-Küchlein mit Vanilleeis und Schlagrahm serviert</b>	13.80	
Moelleux au chocolat, servit avec glace vanille et chantilly		
<b>Crema Catalan „Gebrannte Creme“</b>	12.50	
Crème brûlée		
<b>Tarte Tatin</b>	13.80	
Verkehrt gebackener Apfelkuchen, mit Vanilleeis und Schlagrahm		
Tarte-Tatin, servi avec glace à la vanille et chantilly		
<b>Vermicelles mit Rahm</b>	7.50 / 10.50	
Vermicelles Chantilly		
<b>Coupe Nesselrode</b>	12.50	
Vermicelle mit Vanilleeis, Meringue und Schlagrahm serviert		
Coupe Nesselrode, „vermicelle, meringue, glace vanille et crème fraîche		
<b>Traubensorbet mit Crémant</b>	12.50	
Sorbet raisin au Crémant		
<b>Sorbet Colonel – Zitronensorbet mit Vodka</b>	12.50	
Sorbet citron et vodka		
<b>Absinthsorbet mit Absinth vom Val de Travers</b>	12.50	
Sorbet Fée Verte avec absinth du val de travers		
<b>Glace Aromen / Saveurs de glaces</b>	<b>pro Kugel/la boule</b>	3.80
<b>Vanille, Erdbeer, Mocca, Schokolade, Haselnuss, Karamel, Zitrone, Mango, Trauben, Joghurt</b>		
Vanille, Fraise, Mocca, Chocolat, Noisettes, Caramel, Citron, Mangue, Raisin, Joghurt		
<b>Portion Schlagrahm / Port. Chantilly</b>	1.50	

