

Rendez-vous culinaire

Tartare de bœuf
Rindstatar mit Garnitur, Toast und Butter

oder

Terrine de foie gras de canard et son pain brioché
Entenleber-Terrine mit Muscat-Gelée und
ofenfrischem Brioche

Soupe glacée de concombre à la menthe
Kalte Gurkensuppe mit Minze und Gin verfeinert

Sashimi de thon rouge et coquilles St-Jacques
Tranche vom Thunfisch kurz gebraten
mit Jakobsmuscheln
auf einem Algensalat

Granité de pomme Granny smith à l'estragon et Calvados
Erfrischendes Apfel-Calvados Granite
mit Estragon und Calvados

Filet de veau aux morilles
Kalbfilet rosa gebraten an einer Morchelrahmsauce
mit geschmorten Cherrytomaten
und hausgemachten Nudeln

oder

Queue de homard au champagne
Grillierter Hummerschwanz und Black Tiger Crevette
mit Champagnersauce
Pommes Allumettes
und Grillgemüse

Assiette de fromages
Einheimische und französische Käseauswahl
mit Schalotten-Chutney und hausgemachtem Früchtebrot

oder

Tarte au citron
Zitronentarte mit Beeren aus der Region
und Sauerrahmglace

Menü mit Kalbfilet
CHF 139.00

Menü mit Hummerschwanz
CHF 154.00

Wenn Sie einzelne Gerichte aus dem Menü wünschen,
berechnen wir diese zu „à la carte“ Preisen

Verkürztes Menü möglich
Ermässigung CHF 8 pro Gang

Vegetarische Varianten sind möglich
Unser Serviceteam berät Sie gerne

Nos hors d'œuvres froids

Terrine de foie gras de canard et son pain brioché 26.50
Entenleber-Terrine mit Muscat-Gelée und
ofenfrischem Brioche

Salade de tomates à la burrata 20.50
Aromatische Marmande Tomaten
mit Burrata und einer Sumak Vinaigrette mit Arak parfümiert

Ceviche tropical aux filets loup de mer 24.50
In Limettensaft marinierte Wolfbarschfilet
mit Passionsfrucht, Koriander, Chili,
roten Zwiebeln und Tortilla

Tartare de bœuf 23.50
Rindstatar mit Garnitur, Toast und Butter

Salade César au poulet 22.50
Knackiger Mini Lattich mit Poulet,
Speck, Croutons und Parmesan

Notre soupe

Bisque de homard 18.50
Hummersuppe mit knackigen Black Tiger Crevetten
und Cognac verfeinert

Nos hors d'œuvres chaudes

Foie de canard poêlé 28.50
Gebratene Entenleber auf einer Apfelscheibe
mit Balsamico und Himbeerjus

Coquilles St-Jacques cuites dans sa coque 26.00
Jakobsmuscheln in der Schale
mit Blätterteigrand gebacken
und Algensalat

Gambas al ajillo 24.00
Black Tiger Crevetten mit Knoblauch und Chili
im Maiskeimöl gebraten

Feuillantine de chevre chaud 26.00
Gebackener Ziegenkäse im Filoteig
mit bunt gemischten Blattsalaten an einem Honig Dressing

Nos plats principaux

Filet de bœuf « Rossini » avec sauce Périgieux 140 g 74.00
US-Rindsfilet mit gebratener Entenleber und Trüffeljus, sämigem Weissweinrisotto und Gemüse

ohne Entenleber 160 g 66.00

Entrecôte grillé « Café de Paris » 180 g 48.50
Grilliertes Entrecôte vom Swiss Prime Beef 250 g 58.50
à la Café de Paris
Pommes Allumettes und Gemüsebouquet

Cordon rouge 46.00
Paniertes und gerolltes Schnitzel vom Kalb mit Serrano Schinken und Bergkäse gefüllt, Pommes Allumettes und Gemüsebouquet

Filet de bœuf «Stroganoff» 48.00
Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an rassisger Paprikarahmsauce mit Trockenreis

Filets de perche meunière 52.00
Gebratene Eglifilets aus Raron VS an einer Zitronenbittersauce mit Trockenreis und Gemüsebouquet

Raviolis farcis aux bolets 36.00
Hausgemachte Steinpilz-Ravioli auf einer geschäumten Weisswein-Rahmsauce

Deklaration

HERKUNFTSLÄNDER

Rindfleisch:	Schweiz, Irland und USA (kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobielle Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Geflügel:	Frankreich und Schweiz
Kalb- und Schweinefleisch:	Schweiz und Spanien
Crevetten:	Vietnam
Egli:	Schweiz
Jakobmuschel:	USA/FAO21
Hummer:	USA/FAO21
Thunfisch:	Westlicher Pazifik / FAO71
Wolfsbarsch:	Griechenland

ALLERGENINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Hartschalenobst, Nüsse, Sellerie, Senf

Servicezeiten: 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr
Der Eurobetrag ist auf der Rechnung ausgewiesen