

Liebe Gäste,  
wir begrüßen Sie herzlich im  
Restaurant Hardplatz chez Thomas  
und freuen uns Sie kulinarisch  
verwöhnen zu dürfen.

Marie Weber, Jakob Lämmerer und  
Team

# Rendez-vous culinaire

## **Saumon Swiss Alpine** <sup>D,L</sup>

Swiss Alpine Lachs | Gurke | Stangensellerie | Apfel | Zitrusfrucht

---

## **Soupe blanche à la crème de spray** <sup>A, G</sup>

Weisse Spargelcremesuppe | Röstzwiebel | Schnittlauch

---

## **Filet de bœuf américain** <sup>C, G, H, L, O</sup>

US-Rindsfilet | Texturen von der Karotte | Pommes Dauphine | Pistazie

Auf Wunsch: gebratene Entenleber (+ 8 CHF)

---

## **Assiette de fromages** <sup>G</sup>

Auswahl von unserem Käsewagen

oder

## **La fraise** <sup>A, C, G</sup>

Erdbeeren | Blätterteig | Mascarpone

Menü komplett CHF 126 pro Person

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

## Nos hors d'œuvres froids

**Terrine de foie gras de canard et son pain brioché** <sup>A, L, O</sup> 27.00  
Entenleber-Terrine | Muscat-Gelée | Brioche

**Tartare de bœuf** <sup>A, C, L, M, O</sup> 32.00  
Rindstatar | Crème fraîche | Eigelb |  
Zwiebelmarmelade | Brioche

## Notre soupe

**Velouté de petits pois à la menthe** <sup>O, L</sup> 16.00  
Grüne Erbsensuppe | Erbsli | Minze | Dillöl

## Nos hors d'œuvres chaudes

**Cœurs de laitue** <sup>A, C, M</sup> 21.00  
Kopfsalatherzen | wachsweiches Ei  
Pancetta | Croûtons

**Coquilles St-Jacques** <sup>G, O, R</sup> Hauptgang 58.00  
Gebratene Jakobsmuschel Vorspeise 29.00  
Chicorée | Fenchel | Granny Smith

# Nos plats principaux

<b>Filet de bœuf grillé «Café de Paris»</b> <sup>C, G, M, O</sup> US-Rindsfilet   Café de Paris Butter Pommes Allumettes   Gemüsebouquet	140g 68.00
<b>Filet de bœuf «Stroganoff»</b> <sup>A, G, O</sup> Rindsfiletwürfel   Paprikarahmsauce   Butternüdeli	54.00
<b>Joues de veau braisées au vin rouge</b> <sup>G, L, O</sup> Geschmorte Kalbskopfbäcke   Rinderfiletschinken Erbsencreme   Erbsen   Krautstiel	56.00
<b>Filets d'omble chevalier sauce meunière</b> <sup>A, C, G, O</sup> Gebratenes Bremgartner Saiblingsfilet   Fregola Sarda   getrocknete Tomaten   Mascarpone	52.00
<b>Raviolis à la truffe</b> <sup>C, G, O</sup> Trüffel-Parmesan Ravioli   Belperknolle   Blattspinat Weisswein-Buttersauce	46.00

---

## Deklaration

<b>Rindfleisch:</b>	Schweiz, Irland und USA (kann mit Antibiotika und/oder andere antimikrobielle Leistungsförderern erzeugt worden sein)
<b>Schwein</b>	Italien
<b>Kalb:</b>	Schweiz
<b>Saibling</b>	Schweiz
<b>Jakobmuschel:</b>	Kanada
<b>Hummer</b>	Kanada
<b>Crevetten</b>	Vietnam

---

## Allergeneinformation

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an Marie Weber und Jakob Lämmerer.

**A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fische, **E** Nüsse,  
**F** Sojabohnen, **G** Milch, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **O** Schwefeldioxid und  
Sulfite, **N** Sesamsamen, **B** Krebstiere, **R** Weichtiere, **P** Lupinen

Servicezeiten: 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr  
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.