

FOUR DE FRANCE CULINAIRE

HERZLICH WILLKOMMEN

Das heutige Restaurant Chiffon blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Ursprünglich als Stallung für das nahegelegene Haus zum Rechberg errichtet, diente es später als Lager und Handelspunkt für Seide. Von dort stammt auch sein Name – «Chiffon», ein zarter, leichter Seidenstoff.

Heute laden wir Sie ein, in diesem gemütlichen Ambiente unsere exquisite französische Küche zu geniessen. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch Frankreich – sei es in unserem gemütlichen Restaurant, auf der sonnigen Terrasse, im verwunschenen Garten oder im stimmungsvollen Gewölbekeller, wo seit Jahrhunderten und heute so sehr wie jemals zuvor die Freundschaft in der Freiheit zuhause ist. – Willkommen!

AM TISCH

Unser Brot stammt aus der Schweiz.

AUS DER KÜCHE

Fleisch & Fisch haben folgende Herkunft:

Kalb: Schweiz/Italien | Rind: Irland | Jakobsmuschel: Japan | Poulet: Schweiz | Miesmuscheln: NL

Fleisch & Fisch können mit hormonellen Leistungsförderern und/oder Antibiotika erzeugt worden sein. Über Allergene geben wir gerne Auskunft.

KINDER

Auch Kinder sollen die Vielfalt unserer Chiffon-Küche kennen lernen und nach Lust und Laune zum Pauschalpreis von CHF 15.- essen können. Bis 9 Jahre und in Begleitung von Erwachsenen. Getränke sind nicht inbegriffen.

INTERNET

Gerne stellen wir Ihnen eine kostenfreie Internetverbindung zur Verfügung. Bitte benutzen Sie das Netzwerk «Chiffon Gast» oder den QR-Code.



Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

LES ENTREES

VORSPEISEN / STARTERS

SALADE FORESTIÈRE | 18/32

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Kräutervinaigrette und Croûtons

HUNTER'S STYLE FOREST SALAD

Field salad with bacon, egg, herb vinaigrette and croutons

TARTARE DE BŒUF | 25/38

Tatar vom Rind mit Toast und Butter

auf Wunsch mit Cognac verfeinert | +6

STEAK TARTARE

Tartar of beef with toast and butter

refined with Cognac | +6

ROTE RÜBE – SCHARFER SCHNEE | 19

Randentatar mit Baumnüssen und Apfel-Honig-Meerrettich-Crème

TARTAR OF BEET ROOT

with walnut and apple honey horseradish cream

ASSIETTE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ | 18

Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland und Pinienkernen

CARPACCIO OF SMOKED DUCK BREAST

with Cumberland sauce and pine nuts



LES ENTREES

VORSPEISEN / STARTERS

CARPACCIO VOM MARINIERTEN KÜRBIS | 18
mit Schwarzwälder Wildschweinschinken, Preiselbeeren
und Wildkräuter-Crème

CARPACCIO OF PICKLED PUMPKIN
with Black Forest wild boar ham, cranberry and herbal cream

SALADE DU MARCHÉ | 14
Was auf dem Bürkliplatz-Markt Saison hat

MARKET SALAD
Seasonal salad from the market

SOUPE À L'OIGNON | 16
Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube

ONION SOUP
with puff pastry crust

SOUPE DU JOUR | 13
Was uns Mutter Natur heute schenkt

SOUP OF THE DAY
What mother nature brings us



LES PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE / MAINS

LES SIGNATURES DU CHIFFON – PRÉPARÉES À TABLE

CHATEAUBRIAND | 68 pP

mit Sauce Béarnaise, Ofengemüse und «Frites de Pommes de terre Belge»

CHATEAUBRIAND (as of 1 person)

à la Sauce Béarnaise with oven vegetables and fried Belgian-style potatoes

COQUILLES SAINT-JACQUES FLAMBÉES | 52

Jakobsmuscheln am Tisch flambiert mit Chili-Spinat und Safranrisotto

AT THE TABLE FLAMBEED SCALOPS

with chili spinach and saffron risotto

MOULES MARINIÈRES | 36

Miesmuscheln mit Pain Rouille

MUSSELS MARINIÈRE

with rusty bread



LES PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE / MAINS

SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE | 56

Rehrücken mit schwarzer Kirschsauce, Apfelrotkraut,
Portwein Maroni und Servietten-Knödel

SADDLE OF VENISON

with black cherry sauce, apple red cabbage, Port wine chestnuts
and «Servietten Knödel»

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS | 54

Entrecôte vom Irish Foyle Rind mit Café de Paris und Pommes Allumettes

NEW YORK STRIP WITH CAFÉ DE PARIS

Entrecôte of Irish Foyle Beef with Café de Paris and Pommes allumettes

COQ AU VIN FAÇON DU CHASSEUR | 45

In Rotwein geschmorte Maispoularde mit Speck, Schalotten und Pilzen
Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

CORN-FED CHICKEN BRAISED IN RED WINE

with bacon, shallots, mushrooms, root vegetables and roasted potatoes

TARTE À L'OIGNON ALSACIENNE | 34

Elsässer Zwiebelkuchen mit sautierten Steinpilzen und Crème fraîche

ONION TART ALSACE STYLE

with seared boletus mushroom and sour cream

RISOTTO AU POTIRON | 36

Kürbisrisotto mit Zitrone, Chili, Federkohl, Thymian und Haselnuss

PUMPKIN RISOTTO

with lemon, chili, kale, thyme and hazelnut



LES DESSERTS

CRÊPE SUZETTE | 24

Am Tisch flambiert mit Vanilleglace

CRÊPE SUZETTE

flambéed at the table with vanilla ice-cream

MONT BLANC REVISITÉ | 16

Vermicelles mit Vanille-Meringue und Cassis

MONT BLANC REVISITED

Sweet chestnut cream, vanilla meringue and blackcurrant

ZWETSCHGENTRAUM | 16

Pflaumensorbet mit Schokolade und Vieille Prune

PLUM SORBET

with chocolate and Vieille Prune

MILLE-FEUILLE | 18

mit Waldbeeren

MILLE-FEUILLE

with forest berries



LES DESSERTS

CRÈME GLACÉE ARROSÉE DE CAFÉ | 11

Affogato mit einem Schuss Amaretto

VANILLA ICE-CREAM WITH A SHOT OF COFFEE
and a shot of Amaretto

BOULE DE GLACE | 6

Vanille, Schokolade, Zwetschgen- oder Zitronensorbet

SCOOP OF ICE CREAM

Vanilla, chocolate, plum or lemon sorbet

ASSIETTE DE FROMAGES | 22

Roquefort, Brie «Coeur de Lion», Camembert, Tête de Moine
mit Birnenbrot und Feigensenf

ASSIETTE DE FROMAGES

Roquefort, Brie «Coeur de Lion», Camembert, Tête de Moine
with pear bread and fig mustard

LES DIGESTIFS

DIGESTIV

2CL

GRAPPA «TRE SOLI TRE» Berta	21
GRAPPA DI MOSCATO «VALDAVI» Berta	9
GRAPPA DI CHARDONNAY «GIULIA» Berta	10
VIEILLE PRUNE Morin Père & Fils	12
CALVADOS Morin Père & Fils	12
WILLIAMS Hämmerle	13
VERY SPECIAL COGNAC Hennessy	9
GIN CREAM Turicum	16
WEISFLOG Aperitif-Bitter – Zürich Altstetten	9
SÜSSWEIN – COTEAUX DU LAYON CARTE D'OR Domaine des Baumard – Chenin Blanc – Frankreich	0.375 42
SAUTERNES – CHÂTEAU SIGALAS RABAUD Grand Cru Classé – Frankreich	0.375 72
SÜSSWEIN – «HEIDEBODEN SÜSS» Hannes Reeh – Welschriesling, Scheurebe – Österreich	0.375 60