

# 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 | Rind: Schweiz, Irland | Seezunge: EU | Poulet: Schweiz | Ente: Frankreich

Fleisch & Fisch können mit hormonellen Leistungsförderern, wie 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 hausgeräucherter Ente und Baumnüssen

FOREST STYLE SALAD

Lamb's lettuce with home smoked duck breast and walnut

SALADE DU MARCHÉ | 13

Was auf dem Bürkliplatz Markt Saison hat

MARKET SALAD

Seasonal salad from the market

SOUPE DU JOUR | 12

Was uns Mutternatur heute schenkt

SOUP OF THE DAY

What mother nature brings us



# LES ENTREES

VORSPEISEN / STARTERS

RANDEN CARPACCIO | 16  
mit Apfel-Zwiebeltatar und Meerrettich

CARPACCIO OF BEETROOT  
with tatar of apple and onions with horseradish

TARTARE DE SAUMON INFUSÉ AU GIN | 28/38  
Turicum Gin infused Lachstatar mit Toast und Butter

TARTAR OF SALMON  
Turicum Gin infused salmon tartar with toast and butter

BEEFSTEAK TATARE | 25/35  
Tatar vom Rind mit Toast und Butter

STEAK TARTAR  
Tartar of beef with toast and butter

NEUILLE AU TRUFFE | 39/68  
mit Onsen Ei und weissem Alba Trüffel

TRUFFLE NOODLES  
with Onsen egg and white Alba truffle



# LES PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE / MAINS

MOULES AUX PAIN À L'AIL | 38  
Miesmuscheln mit Knoblauchbrot

MUSSELS  
with garlic bread

RANDENRISOTTO MIT MEERRETTICH | 42  
Wintergemüse und Pastinaken Chip

BEETROOT RISOTTO WITH HORSERADISH  
Winter vegetables and parsnip chip

MÉDAILLON DE VEAU AU TRUFFE | 68  
Kalbsfilet mit Trüffelrahmsauce und Taglierini

MEDALLION OF VEAL FILET  
with truffle cream sauce and noodles

SOLE À LA CHIFFON (ab 2 Personen) | 54pP  
mit Beurre Blanc, Karotten, Schalottencrème  
und Pommes Dauphine

SOLE CHIFFON STYLE (for 2 people)  
with Beurre Blanc sauce, carrot, cream of shalotts  
and Dauphine potatoes

# LES PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE / MAINS

BOUCHÉE À LA REINE | 46

Kalbsblanquette in der Königspastete mit Wintergemüse

«VOL-AU-VENT»

Blanquette of veal served in puff pastry with winter vegetables

COQ AU VIN | 44

Im 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

CHATEAUBRIAND (ab 1 Person) | 62 pP

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

CHATEAUBRIAND (as of 1 person)

à la Sauce Foyot with oven vegetables and fried Belgian style potatoes

MAGRETS DE CANARD FLAMBÉ AU GRAND MARNIER | 48

Barbarie Entenbrust mit Orangensauce, karamellisierten Maroni, Rotkohl  
und Pommes Macaire

BREAST OF BARBARIE DUCK

with orange sauce, caramelized chest nut, red cabbage  
and Macaire potatoes



# LES DESSERTS

CRÊPE SUZETTE | 22

Am Tisch flambiert mit Orangenkompott

CRÊPE SUZETTE

flambéed at the table with orange compote

PARFAIT GLACÉ GRAND MARNIER | 14

Grand Marnier Parfait mit luftiger Zartbitterschokolade

GRAND MARNIER ICE-PARFAIT

with a cloud of bittersweet chocolate

TARTE TATIN | 16

mit Vanilleglacé

TARTE TATIN

Caramelized apple pie with vanilla ice-cream



# LES DESSERTS

CRÈME GLACÉE ARROSÉE DE CAFÉ | 11  
Affogato à la française mit einem Schuss Amaretto

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

BOULE DE GLACE | 6  
Vanille, Schokolade oder Zitronensorbet

SCOOP OF ICE CREAM  
Vanilla, chocolate or lemon sherbet

ASSIETTE DE FROMAGES | 18  
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»

21

Berta

GRAPPA DI MOSCATO «VALDAVI»

9

Berta

GRAPPA DI CHARDONNAY «GIULIA»

10

Berta

VIEILLE PRUNE

12

Morin Père & Fils

CALVADOS

12

Morin Père & Fils

WILLIAMS

13

Hämmerle

VERY SPECIAL COGNAC

9

Hennessy

GIN CREAM

16

Turicum

WEISFLOG

9

Aperitif-Bitter – Zürich Altstetten

SÜSSWEIN «HEIDEBODEN SÜSS»

0.375 | 60

Hannes Reeh – Welschriesling, Scheurebe