

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

Nüsslisalat mit Kartoffel-Speck Vinaigrette und Croûtons

FOREST STYLE SALAD

Lamb's lettuce with potato bacon vinaigrette and croutons

SALADE DU MARCHÉ | 14

Was auf dem Bürkliplatz Markt Saison hat

MARKET SALAD

Seasonal salad from the market

SOUPE DU JOUR | 13

Was uns Mutternatur heute schenkt

SOUP OF THE DAY

What mother nature brings us

SOUPE À L'OIGNON | 16

Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube

ONION SOUP

with puff pastry cover



LES ENTREES

VORSPEISEN / STARTERS

RANDEN CARPACCIO | 16

mit karamellisiertem Ziegenkäse und Haselnuss Vinaigrette

CARPACCIO OF BEETROOT

with caramelized goat cheese and hazel nut vinaigrette

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ | 28

Geräucherter Lachs mit Meerrettich, Pumpernickel
und gepickelte Schalotten

SMOKED SALMON

Horseradish, pumpernickel and pickled shallots

TARTARE DE BŒUF | 25/35

Tatar vom Rind mit Toast und Butter

STEAK TARTAR

Tartar of beef with toast and butter

NEUILLE AU TRUFFE | 39/68

Tagliarini mit Onsen Ei und weissem Alba Trüffel

TRUFFLE NOODLES

with Onsen egg and white Alba truffle



LES PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE / MAINS

MOULES ET FRITTES | 38
Miesmuscheln mit Kartoffel Frites

MUSSELS
with Fries

BOHNEN CASSOULET | 36
mit Baguette

STEW OF BEANS
with Baguette bread

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
Seezunge mit Speckschaum, Karotten und Kartoffelpüree

SOLE CHIFFON STYLE (for 2 people)
with bacon foam, carrots and mashed potatoes

LES PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE / MAINS

BLANQUETTE DE VEAU | 46

Kalbsblanquette mit Wintergemüse und Pilaw Reis

Blanquette of veal

Veal stew with winter vegetables and pilf rice

JOUES DE VEAU BRAISÉES «A LA BOURGUIGNON» | 46

Kalbskopfbäggli mit Perlzwiebeln, Champignons, Speck
und Pommes Pont-Neuf

CALF'S HEAD CHEEK

with pearl onions, champignons, bacon and potatoes «pont neuf»

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, geschmorter Fenchel
und Polenta-Schnitte

BREAST OF BARBARIE DUCK

with orange sauce, braised fennel and polenta slice



LES DESSERTS

CRÊPE SUZETTE | 24

Am Tisch flambiert mit Orangenkompott

CRÊPE SUZETTE

flambéed at the table with orange compote

MOELLEUX AU CHOCOLAT | 14

Schokoladenküchlein mit Crème double-Meringue Glacé

CHOCOLATE CAKE WITH LIQUID CORE

and double cream meringue ice-cream

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» 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 «HEIDEBODEN SÜSS» Hannes Reeh – Welschriesling, Scheurebe	0.375 60