



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: Irland | Seezunge: EU | Poulet: Schweiz | Hummer: Kanada

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

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ | 28

Geräucherter Lachs mit Meerrettich, Pumpernickel
und gepickelten Schalotten

SMOKED SALMON

Horseradish, pumpernickel and pickled shallots

TARTARE DE BŒUF | 25/38

Tatar vom Rind mit Toast und Butter
auf Wunsch mit Cognac verfeinert | +6

STEAK TARTAR

Tartar of beef with toast and butter
refined with Cognac | +6

OS À MOELLE | 24

Markbein mit eingelegten Tomaten, karamellisierten Schalotten
und Hausbrot

MARROWBONE

with pickled tomatoes, caramelized shallots and farmhouse bread

COCKTAIL DE CREVETTES A L'ANTIBOISE | 16

Krevetten Cocktail mit Sauce Antiboise

SHRIMP COCKTAIL

with sauce Antiboise



LES ENTREES

VORSPEISEN / STARTERS

MANGO-PAPAYA TATAR | 16
mit Burrata und Chilicrème

TATAR OF MANGO AND PAPAYA
with burrata cheese and chilli cream

SALADE CÉSAR | 18/34
Römersalat mit zartem Poulet und Parmesan-Dressing

CAESAR SALAD
Lettuce Salad with parmigiano dressing and chicken

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



LES PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE / MAINS

LES SIGNATURES DU CHIFFON – PRÉPARÉ À TABLE

CHATEAUBRIAND (ab 1 Person) | 68 pP

Zartes Rindsfilet, am Tisch tranchiert, mit Pfeffersauce, Frühlingsgemüse und goldene Frites nach belgischer Art

CHATEAUBRIAND (as of 1 person)

with pepper sauce, spring vegetables and fried Belgian style potatoes

SOLE À LA GRENOBLOISE (ab 2 Personen) | 58 pP

Seezunge am Tisch filetiert mit Salbei-Artischocken, Kapern, Zitrone und Pomme Nature

SOLE GRENOBLE STYLE (for 2 people)

with sage artichoke, capers, lemon and boiled potatoes

NUILLES AU HOMARD À LA «BERTOLDO» | 24/42

Taglierini mit Hummer, Basilikum, Zitrone, Knoblauch und Peperoncini

LOBSTER TAGLIERINI

with basil, garlic, lemon and pepperoncini



LES PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE / MAINS

CÔTE DE VEAU | 68

Kalbskotelette überbacken mit Café de Paris,
Grillgemüse und Chili-Süßkartoffel Fries

GRATINATED VEAL CUTLET

with Café de Paris, grilled vegetables and chilli sweet potato fries

CARRÉ D'AGNEAU | 52

Lammrücken in der Kräuterkruste
mit Honig-Thymian Jus, Morcheln, grüne Spargeln und Polenta

LAMB CHOP COATED IN HERBS

with honey thyme jus, morels, green asparagus and polenta

POULET À LA PROVENÇALE | 46

Geschmorte Maispoularde mit Zitrone, Thymian, Knoblauch,
Kirschtomaten und Rosmarin Kartoffeln

BRAISED CORN-FED CHICKEN

with lemon, thyme, garlic, cherry tomatoes and rosemary potatoes

SEETEUFEL | 48

im Lardo-Mantel mit Estragon-Beurre Blanc, Baby Karotten, Erbsen
und Pommes Duchesse

MONKFISH

wrapped in Lardo with tarragon beurre blanc sauce, baby carrots
and duchesse potatoes

«LE CASSOULET» | 36

Bohnen Cassoulet mit Baguette

STEW OF BEANS

with Baguette bread



LES DESSERTS

CRÊPE SUZETTE | 24

Am Tisch flambiert mit Orangenkompott

CRÊPE SUZETTE

flambéed at the table with orange compote

MOELLEUX AU CHOCOLAT | 17

Schokoladenküchlein mit Crème double-Meringue Glacé

CHOCOLATE CAKE WITH LIQUID CORE

and double cream meringue ice-cream

TARTE AU CITRON | 18

Zitronenkuchen mit Vanilleglacé

LEMON TARTE

with vanilla ice-cream

FRAISES MARINÉES | 22

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace

MARINATED STRAWBERRIES

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 | 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
SUTERNES – CHÂTEAU SIGALAS RABAUD Grand Cru Classe – Frankreich	0.375 72
SÜSSWEIN – «HEIDEBODEN SÜSS» Hannes Reeh – Welschriesling, Scheurebe – Österreich	0.375 60