TOUR 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.
Unser Olio extra vergine di oliva – à ma chère dal Poggio di Zora stammt aus der Toskana

AUS DER KÜCHE
Fleisch & Fisch haben, wenn nicht anders erwähnt, folgende Herkunft:
Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz | Ente: Ungarn | Poulet: Schweiz
Seezunge: Holland | Jakobsmuschel: Japan | Seeteufel: Grossbritannien
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

TARTE FLAMBÉE AUX TRUFFES | 22
Flammkuchen mit Alba-Trüffel

TRUFFLED TARTE FLAMBÉE
with Alba truffle

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 BEETROOT
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

NOUILLES AUX TRUFFES | 39/69
Tagliarini mit Onsen-Eigelb und weissem Alba-Trüffel

TRUFFLE NOODLES
with Onsen egg yolk and white Alba truffle

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 – PREPAREES A TABLE

CHATEAUBRIAND | 68 pP
mit Sauce Béarnaise, Ofengemüse und «Frites de Pommes de terre Belge»

CHATEAUBRIAND (per 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

SCALLOPS FLAMBÉED AT THE TABLE
with chili spinach and saffron risotto

SOLE MEUNIÈRE | 48 pP (für 2 Personen)
Seezunge Müllerin-Art mit Beurre Meunière, Babykarotten
und Pommes Château

SOLE MEUNIÈRE (as of 2 peoples)
Sole with meunière butter, baby carrots and chateau potatoes

LES PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE / MAINS

BAUDROIE EN CROÛTE DE LARD | 48
Seeteufel mit Speckchip, Safran-Beurre-blanc, Baby-Randen
und Pommes Macaire

BACON WRAPPED MONKFISH
with bacon chip, saffron beurre blanc, baby beetroot
and Macaire potatoes

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS | 54
Entrecôte vom Irish Foyle Rind mit Café de Paris und Pommes Allumettes

NEW YORK STRIP WITH CAFÉ DE PARIS
Entrecote 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 | 36
Elsässer Zwiebelkuchen mit Orangen-Fenchel-Salat und grünem Pfeffer

ONION TART ALSACE STYLE
with orange fennel salad and green pepper

RISOTTO AUX LÉGUMES | 36
mit Baby-Randen, Eiszapfen und Baby-Karotten

VEGETABLE RISOTTO
with baby beetroot, white finger radish and baby carrot

LES DESSERTS

CRÊPE SUZETTE | 24
Am Tisch flambiert mit Vanilleglace

CRÊPE SUZETTE
flambéed at the table with vanilla ice-cream

CRÈME BRÛLÉE | 16
mit Pistazie und Rosmarin

CRÈME BRÛLÉE
with pistachio and rosemary

MOUSSE AU CHOCOLAT MARBRÉE | 16
Marmor-Schoggimousse mit Zwetschgenkompott

MARBLED CHOCOLATE MOUSSE
with plum compote

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 ESPRESSO
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 «Cœur 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

DIGESTIF

	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