

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 | Krevette: Vietnam

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

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

SALADE NIÇOISE | 21
Tuna Sashimi mit Tomatensalsa, Oliven, Zwiebeln, Peperoni
und Wachtelei

NICOISE SALAD
Tuna sashimi with tomato salsa, olives, onions, peppers and quail egg

VEAU TRUITÉ | 19
Zartes Kalbfleisch mit cremiger Forellensauce und Kalamata Oliven

CHILLED VIAL WITH TROUT SAUCE
with Kalamata olives

COCKTAIL DE CREVETTES A L'ANTIBOISE | 17
Krevetten Cocktail mit Sauce Antiboise

SHRIMP COCKTAIL
with sauce Antiboise



LES ENTREES

VORSPEISEN / STARTERS

DOUCEUR D'ÉTÉ | 16

Pfirsich Carpaccio mit Burrata, gerösteten Pinienkernen und Chili

PEACH & BURRATA

with roasted pinenuts and chilli

SALADE CÉSAR | 18/34

Römersalat mit zartem Poulet vom Grill, Cherry Tomaten,
fein gehobeltem Parmesan Reserva und Croûtons

CAESAR SALAD

Lettuce Salad with parmigiano, cherry tomatoes, croutons 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 Kräuterbutter, Grillgemüse und goldene Frites nach belgischer Art

CHATEAUBRIAND (as of 1 person)

with herb butter, grilled vegetables and fried Belgian style potatoes

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

Seezunge am Tisch filetiert mit Eierschwämmli, Thymian, Cherry Tomaten und Pommes Nature

SOLE CHIFFON STYLE (for 2 people)

Filleted at the table and served with chantarelles, thyme, cherry tomatoes and boiled potatoes

CREVETTES FLAMBÉES À LA FAÇON DU CHEF 46

mit Estragon-Zitronenbutter, Kapern und Taglierini

FLAMBEED PRAWNS CHEFS STYLE

with tarragon lemon butter, capers and tagliarini



LES PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE / MAINS

ESCALOPE DE VEAU AU CITRON | 52

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, Kefen und Tagliarini

VEAL ESCALOPE WITH LEMON SAUCE

Snow peas and tagliarini

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

SANDRE ÉPICÉ | 48

Zanderfilet mit Tomaten, Zwiebel, Chorizo und Kartoffel Mille feuille

FIELT OF PIKE PERCH

with tomatoes, onions, chorizo and potato mille feuille

RATATOUILLE AU FOUR | 36

mit Comté Käse und «pain sarde» Cracker

OVEN BACKED RATATOUILLE

with Comté cheese and Sardinian cracker

«LE CASSOULET» | 36

Bohnen Cassoulet mit Baguette

STEW OF BEANS

with Baguette bread



DES DESSERTS

CRÊPE SUZETTE | 24

Am Tisch flambiert mit Orangenkompott

CRÊPE SUZETTE

flambéed at the table with orange compote

MOUSSES AU CHOCOLAT BLANC | 18

Weisses Schokoladenmousse mit Pistaziencreme und Erdbeeren

WHITE CHOCOLATE MOUSSE

With pistachio cream and strawberries

PÊCHE MELBA | 16

Pochierter Pfirsich mit Himbeersauce und Vanille glacé

POACHED PEACH

with raspberry sauce and vanilla ice-cream

MILLE FEUILLE | 18

mit Heidelbeeren

MILLE FEUILLE

with blueberries



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