

# TOUR DE FRANCE CULINAIRE

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT CHIFFON.

Das Gebäude des heutigen Restaurant Chiffon war ursprünglich als Stallung zum nahegelegenen Haus zum Rechberg gebaut. Später war es ein Lager für Seide, von da stammt auch der Name Chiffon, was ein leichtes Stück Seide ist..

Heute geniessen Sie in diesem Haus unsere Cuisine française und begeben Sie sich auf eine kulinarische Rundreise durch Frankreich. Entweder im gemütlichen Restaurant, auf unserer Terrasse, im verwunschenen Garten oder ganz privat im 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, Italien | Rind: Schweiz, Irland | Rotzunge: EU | Poulet: Schweiz

Fleisch & Fisch können mit hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Über Allergene geben wir gerne Auskunft.

Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

## 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».



# LES ENTRÉES

SOUPE DU JOUR | 12  
Was uns Mutternatur heute schenkt

SOUP OF THE DAY  
What mother nature brings us

SOUPE À L'OIGNON | 14  
Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube

ONION SOUP  
with puff pastry cover

SALADE DU MARCHÉ | 13  
Was auf dem Bürkliplatz Markt Saison hat

MARKED SALAD  
Seasonal salad from the market

PAIN À L'AIL | 14  
Knoblauchbrot mit Haussalat

GARLIC BREAD  
with marked salad

# LES ENTRÉES

FROMAGE DE CHÈVRE FLAMBÉ | 16  
Flambierter Ziegenkäse mit buntem Randen Carpaccio

CARAMELIZED GOAT CHEESE  
with colorful beet root carpaccio

SALADE DE RAMPON | 16  
Nüsslisalat mit Speck und Croûtons

LAMB'S LETTUCE  
with bacon and croutons

TARTARE DE SAUMON À L'INFUSION DE 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

# LES PLATS PRINCIPAUX

RAVIOLES AUX TRUFFES | 42

Ravioli mit Trüffel-Rahmsauce

RAVIOLI

with truffle cream sauce

GEMÜSE-PILZ «BOURGUIGNON» | 34

mit Petersilienkartoffeln

VEGETABLES & MUSHROOM «BOURGUIGNON»

with parsley potatoes

CHOU-FLEUR «MIMOSA» | 38

Gebackener Blumenkohl mit Chili-Polonaise

CAULIFLOWER «MIMOSA»

Baked cauliflower with chili polonaise

COQ AU VIN | 46

Geschmorte Poularde mit Perlzwiebeln, Champignons, Speck  
und getrüffeltem Kartoffelstock

BRAISED CHICKEN

with Pearl onions, champignons, bacon and truffled mashed potatoes

# LES PLATS PRINCIPAUX

CHOUCROUTE GARNIE | 46

Sauerkraut mit grünem Speck und Saucisson Chiffon

CHOUCROUTE GARNIE

Sauerkraut with boiled bacon and Chiffon sausage

POT DE MOULES À LA CRÈME | 28/38

Miesmuscheln im Weissweinsud mit Knoblauchbrot

POT OF MUSSEL

Mussels with white wine brew and garlic bread

ROTZUNGE À LA MEUNIÈRE (ab 2 Personen) | 46pP

mit Spinat und Pilawreis

LEMON SOLE AT MEUNIÈRE (as of 2 people)

with spinach and pilaw rice

CHATEAUBRIAND (ab 1 Personen) | 52 pP

à la Sauce Béarnaise mit Ofengemüse und Bratkartoffeln

CHATEAUBRIAND (as of 1 person)

à la Sauce Béarnaise with fried potatoes

# LES DESSERTS

CRÊPE SUZETTE | 22

Am Tisch flambiert mit Vanille Glace

CRÊPE SUZETTE

flambéed at the table with vanilla ice-cream

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT | 14

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Chocolate tarte with liquid core

CRÈME CAMEL | 14

mit karamellisierten Nüssen

CREME CAMEL

with caramelized nuts

# LES DESSERTS

TARTE TATIN | 16

Karamellisierter Apfelkuchen mit Vanille Glace

TARTE TATIN

Apple tarte with vanilla ice-cream

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 | vanilla

Schokolade | chocolate

Erdbeere | strawberry

Zitronensorbet | lemon sherbet

ASSIETTE DE FROMAGES | 18

Roquefort, Brie und Comté Marcel Petite mit Nussbrot und Feigensenf

ASSIETTE DE FROMAGES

Roquefort, Brie and Comté Marcel Petite with nut bread and fig mustard

# DIGESTIVE

	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