



KALTE VORSPEISEN

TARTAR DE BOEF

Rindstartar | Baguette | Butter

Auf Wunsch | Cognac | Whisky | Calvados | Pommes Frites

26/38

+5

GERÄUCHERTE FORELLEN-TARTAR

mit Forellen Kaviar garniert

21

REHFILET TATAKI

Apfel | Sojasauce | Sesam | Ingwer | Kürbis-Chutney

24

SALATE

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT

Sauce nach Wahl | French oder Italienisch

13

NÜSSLISALAT

Trauben | Croutons | Eier | Speck | Preiselbeer Dressing

16

SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

mit Blätterteig-Haube überbacken

14

AVOCADO-PASTINAKENSUPPE

Schwarzer Sesam

14

WÄRME VORSPEISEN

LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS »

Burgunder Schnecken im Töpfl

6 Stück

17

12 Stück

32

MARKKNOCHEN

Fleur de Sel | Kräuter | Salat Bouquet

19

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Blattspinat | Hummerbuttersauce | Camargue-Reis

24



HAUPTGANG FISCH

KABELJAU FILET

45

Rahmlauch | Camargue-Reis | Trauben | Cashew-Nüsse

GANZE NORDATLANTIK-SEEZUNGE

Zitronen | Salzkartoffeln | Blattspinat

Je nach Fang ist die Seezunge zwischen 300 und 400/450 Gramm pro 100 Gramm 19.80

« MOULES ET FRITES »

Vorspeise 250g 24

Pommes frites 750g 38

Kräuter -Weissweinsud oder Tomatensauce

VEGETARISCH

BRAMATA-POLENTA

36

Gebraten- | Pilz Ragout | Rahm | paniierter Brie

Beilagen: Teigwaren | Pommes frites | Risotto

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 9.00

Bei Vorspeisen, die als Hauptgang serviert werden, verrechnen wir einen Zuschlag von 8.-

HAUPTGANG FLEISCH

RINDSFILET «STROGANOFF»	48
Linguine Paprikasauce Champignons Peperoni Gurkenstreifen Sauerrahm	
RINDSFILET «GLACE DE VIANDE »	57
Pommes frites Ofengemüse mit gebratener Foie gras von der Ente	+12
KALBSSCHNITZEL «GLÄRNER ART»	46
Ziegherrahmsauce Nudeln Gemüse	
KALBSGESCHNETZELTES « DEZELAY »	47
Weisswein-Rahmsauce Nudeln Gemüse	
KALBSLEBER «CALVADOS»	45
Parmesan-Risotto Äpfeln	
MISTKRATZERLI «SCHWEIZ»	41
Aus dem Ofen (ca. 30 min. Zubereitungszeit) Zweierleisauzen Pommes frites	

WOK SPECIAL

NUDELPFANNE

Mischpilze | Speck | Kräuter-Rahmsauce | Rosenkohl

39

Fleischherkunft:

Rindsfilet, Rindschutt, Entrecote: Australien | Irland | Argentinien
Schweine, Kalbs, Rindfleisch | CH
Lamm: Neuseeland | Australien
Geflügel: CH, Frankreich | Ungarn | Dänemark
Fisch: Frankreich | Nordatlantik | Griechenland
Meeresfrüchte, Crevetten | Indien | Vietnam
Moules: Italien | Frankreich | Holland | Dänemark
Wild: Österreich | Ungarn | EU



DER SÜSSE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE mit Glace à la Vanille, am Tisch flambiert	22
APFELCHÜECHLI Vanille Glace	14
TOBLERONE MOUSSE Blaubeerenkompott	16
SCHWANEN – CHEESECAKE Blaubeerenkompott	16
MARONIPARFAIT Rotwein- Zwetschgenkompott	14
VERMICELLES Merengues Rahm	12.50
COUPE NESSELROUDE Meringues Vermicelles Vanille-Glace	15
BERNER MERINGUES mit Rahm oder Glace nach Wahl	14.50
EISCAFÉ NACH «WIENER ART»	14.00
Süsse Erfrischung im Kleinen: BAILEYS Vanille Glace Mocca Baileys Rahm	16
HOT BERRY Vanille Glace heisse Beeren Rahm	13
DANEMARK Vanille Glace Schoggi Sauce Rahm	12

GLACE :

Zimt
Vanille
Schokolade
Erdbeere
Joghurt
Café

pro Kugel 5.00
Rahm + 2.00
Schoggi Sauce + 2.50

SORBET GLACE

Orangensorbet
Birnen
Zwetschgen
Zitrone

Pro Kugel 5.00