



KALTE VORSPEISEN

TARTAR DE BOEF 26/38

Rindstartar | Baguette | Butter
Auf Wunsch | Cognac | Whisky | Calvados | Pommes Frites +5

GERÄUCHERTE FORELLEN-TARTAR 21

mit Forellen Kaviar garniert

REHFILET TATAKI 24

Apfel | Sojasauce | Sesam | Ingwer | Kürbis-Chutney

SALATE

BUNTER, GÄRTENFRISCHER BLATTSALAT 13

Sauce nach Wahl | French oder Italienisch

NÜSSLISALAT 16

Trauben | Croutons | Eier | Speck | Preiselbeer Dressing

SUPPEN

FRÄNZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 14

mit Blätterteig-Haube überbacken

AVOCADO-PASTINAKENSUPPE 14

Schwarzer Sesam

WÄRME VORSPEISEN

LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS » 17

Burgunder Schnecken im Töpfli 32

MÄRKKNOCHE 19

Fleur de Sel | Kräuter | Salat Bouquet

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 24

Blattspinat | Hummerbuttersauce | Camargue-Reis



HAUPTGANG FISCH

KABELJAU FILET

Rahmlauch | Camargue-Reis | Trauben | Cashew-Nüsse

45

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 »

Pommes frites

Kräuter -Weissweinsud oder Tomatensauce

Vorspeise 250g

24

750g

38

VEGETARISCH

BRAMATA-POLENTA

Gebraten-| Pilz Ragout | Rahm | panierter Brie

36

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

WOK SPECIAL

NUDELPFANNE

Mischpilze | Speck | Kräuter-Rahmsauce | Rosenkohl

39

Fleischherkunft:

Rindsfilet, Rindshuft, Entrecote: Australien | Irland | Argentinien
Schweine, Kalbs, Rindfleisch | CH
Lamm: Neuseeland | Australien
Geftügel: 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 NESELROUDE 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 :	SORBET GLACE
Zimt	Orangensorbet
Vanille	Birnen
Schokolade	Zwetschgen
Erdbeere	Zitrone
Joghurt	
Café	
pro Kugel 5.00	Pro Kugel 5.00
Rahm + 2.00	
Schoggi Sauce + 2.50	