

Spargelsalat 16
Räucherlachsstreifen | Zitronen-Vinaigrette

Weisse und Grüne Spargeln 19 / 34
Sauce Hollandaise
+ Raucherlachs 6
+ Parmaschinken 9

Spargel Cremesuppe 12
Croutons

Spargel «Milanese» 24 / 38
überbacken | Spiegelei | Parmesan

Lammhuft «Rosmarin» 39
Frühlingsbratkartoffeln | Spargeln

Kalbschnitzel « Marsala» 46
Spargeln | Frühlingsbratkartoffeln

Spargelkarte





KALTE VORSPEISEN

TARTAR DE BOEF	26/38
Rindstatar Baguette Butter	
Auf Wunsch Cognac Whisky Calvados Pommes Frites	+5
CREVETTES COCKTAIL	16
halbe Avocado	

SALATE

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT	13
Sauce nach Wahl French oder Italienisch	
GOLDAPFESALAT BURRATA	19
Tomatenvariation Basilikum Öl	

SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14
mit Blätterteig-Haube überbacken	

WARME VORSPEISEN

LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS »	6 Stück	17
Burgunder Schnecken im Töpfl	12 Stück	32
MARKKNOCHEN		19
Fleur de Sel Kräuter Salat Bouquet		
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN		24/42
Blattspinat Hummerbittersauce Fregola-Sarda Bärlauch		

HAUPTGANG FISCH

STEINBUTT FILET

Bärlauch-Fregola Sarda | Blattspinat | Zitronen Beurre blanc

47

GANZE NORDATLANTIK-SEEZUNGE

Zitronen | Salzkartoffeln | Blattspinat

Je nach Fang ist die Seezunge zwischen 400/450 Gramm

pro 100 Gramm

19.80

« MOULES ET FRITES »

Pommes frites

Kräuter -Weissweinsud oder Tomatensauce

Vorspeise 250g

750g

24

38

VEGETARISCH

LINSEN DALE

Süßkartoffeln | Edamame

35

FREGOLA SARDA

Spargeln | Spiegelei | Bärlauch

37

Beilagen: Teigwaren | Pommes frites | Rösti | Bratkartoffeln | Fregola Sarda

Zusätzliche Portion Ofengemüse 7.50

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

HAUPTGANG FLEISCH

RINDSFILET «STROGANOFF»	48	
Nudeln Paprikasauce Champignons Peperoni Gurkenstreifen Sauerrahm		
RINDSFILET «BERNAISE»	57	
Pommes frites Ofengemüse + Riesencrevetten		
ROGNONS DE VEAU « POMMERY»	39	
Kalbsnierli Butterrösti Senfsauce		
KALBSLEBER «VENEZIANO»	42	
Butterrösti Kräutern		
MISTKRATZERLI «SCHWEIZ»	41	
Aus dem Ofen (ca. 30 min. Zubereitungszeit) Zweierleisaucen Pommes frites		
Mit Fregola Sarda oder Rösti	Aufpreis	4

« CLARE de MER »
klare Fischsuppe
Meer-Fische | Crevetten | Jakobsmuscheln | Gemüse | Safran

24 / 41

Allergien /Unverträglichkeiten

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischherkunft:

Rindsfilet, Rindshuft, Entrecote: Australien | Irland | Argentinien | Uruguay

Schwein, Kalbs, Rindfleisch | CH

Lamm: Neuseeland | Australien | EU

Geflügel: CH, Frankreich | Ungarn | Dänemark

Fisch: Frankreich | Nordatlantik | Griechenland

Meeresfrüchte, Crevetten | Indien | Vietnam

Moules: Italien | Frankreich | Holland | Dänemark

Produktionsland Backwaren: Schweiz



DER SÜSSE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE 22
mit Glace à la Vanille, am Tisch flambiert
Flambiert nur drinnen

APFELCHÜECHLI 14
Vanille Glace

TOBLERONE MOUSSE 16
Blaubeerenkompott

SCHWANEN – CHEESECAKE 16
Blaubeerenkompott

SOUFFLÉ GRAND MARNIER 11
hausgemacht | halbgefroren

EISCAFÉ NACH «WIENER ART» 14

Süsse Erfrischung im Kleinen:

MANGO RUM DREAM 12
Vanille Glace | Mango | Rum | Rossinien | Rahm

BAILEYS 16
Vanille Glace | Mocca | Baileys | Rahm

FRISCHE ERDBEEREN 12
Vanilleglace | Erdbeeren | Rahm

DANEMARK 12
Vanille Glace | Schoggi Sauce | Rahm

GLACE :

Caramel
Straciatella
Vanille
Schokolade
Erdbeere
Joghurt
Café

pro Kugel 5.00
Rahm + 2.00
Schoggi Sauce + 2.50

SORBET GLACE

Orangensorbet
Mango
Zwetschgen
Zitrone

Pro Kugel 6.00