

## 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

## 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

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

750g

24

38

## VEGETARISCH

### BRAMATA-POLENTA

Gebraten- | Pilz Ragout | Rahm | paniierter 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

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

### WOK SPECIAL

#### NUDELPFANNE

Mischpilze | Speck | Kräuter-Rahmsauce | Rosenkohl

39

#### Fleischherkunft:

Rindsfilet, Rindschuft, 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  
Produktionsland Backwaren : Schweiz



## DER SÜSSE ABSCHLUSS

<b>CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE</b> mit Glace à la Vanille, am Tisch flambiert	22
<b>APFELCHÜECHLI</b> Vanille Glace	14
<b>TOBLERONE MOUSSE</b> Blaubeerenkompott	16
<b>SCHWÄNEN – CHEESECAKE</b> Blaubeerenkompott	16
<b>BERNER MERINGUES</b> mit Rahm oder Glace nach Wahl	14.50
<b>EISCAFÉ NACH «WIENER ART»</b>	14.00
Süsse Erfrischung im Kleinen: <b>BAILEYS</b> Vanille Glace   Mocca   Baileys   Rahm	16
<b>HOT BERRY</b> Vanille Glace   heisse Beeren   Rahm	13
<b>DANEMARK</b> Vanille Glace   Schoggi Sauce   Rahm	12
<b>GLACE :</b>	<b>SORBET GLACE</b>
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	