



## KALTE VORSPEISEN

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

## SALATE

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

## SUPPEN

<b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE</b>	14
mit Blätterteig-Haube überbacken	

## WARME VORSPEISEN

<b>LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS »</b>	6 Stück	17
Burgunder Schnecken im Töpfl	12 Stück	32
<b>MARKKNOCHEN</b>		19
Fleur de Sel   Kräuter   Salat Bouquet		
<b>GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN</b>		24/42
Blattspinat   Hummerbuttersauce   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

<b>RINDSFILET «STROGANOFF»</b>	48	
Nudeln   Paprikasauce   Champignons   Peperoni Gurkenstreifen   Sauerrahm		
<b>RINDSFILET «BERNAISE»</b>	57	
Pommes frites   Ofengemüse + Riesencrevetten		
<b>ROGNONS DE VEAU « POMMERY »</b>	39	
Kalbsnierli   Butterrösti   Senfsauce		
<b>KALBSLEBER «VENEZIANO»</b>	42	
Butterrösti   Kräutern		
<b>MISTKRATZERLI «SCHWEIZ»</b>	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

<b>CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE</b> mit Glace à la Vanille, am Tisch flambiert Flambiert nur drinnen	22
<b>APFELCHÜECHLI</b> Vanille Glace	14
<b>TOBLERONE MOUSSE</b> Blaubeerenkompott	16
<b>SCHWANEN – CHEESECAKE</b> Blaubeerenkompott	16
<b>SOUFFLÉ GRAND MARNIER</b> hausgemacht   halbgefroren	11
<b>EISCAFÉ NACH «WIENER ART»</b>	14
<u>Süsse Erfrischung im Kleinen:</u>	
<b>MANGO RUM DREAM</b> Vanille Glace   Mango   Rum   Rossinien   Rahm	12
<b>BAILEYS</b> Vanille Glace   Mocca   Baileys   Rahm	16
<b>FRISCHE ERDBEEREN</b> Vanilleglace   Erdbeeren   Rahm	12
<b>DANEMARK</b> Vanille Glace   Schoggi Sauce   Rahm	12

### 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