



KALTE VORSPEISEN

TARTAR DE BOEF

26/38

Rindstartar | 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

GAZPACHO

12

Kalte, erfrischende Gemüsesuppe nach spanischer Art

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 | Hummerbuttersauce | Fregola-Sarda



HAUPTGANG FISCH

STEINBUTT FILET 49
Fregola Sarda | Blattspinat | Zitronen Beurre blanc

GANZE SCHOLLE, IN BUTTER GEBRATEN 47
Zitronen | Frühkartoffeln | Blattspinat

« MOULES ET FRITES »	Vorspeise	250g	24
Pommes frites		750g	38
Kräuter -Weissweinsud oder Tomatensauce			

EGLIFILET IM BIERTEIG 39
Salatgarnitur | Tartar Sauce

VEGETARISCH

LINSEN DALE 36
Süsskartoffeln | Edamame

FREGOLA SARDA 37
Burrata Ofengemüse

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» Nudeln Paprikasauce Champignons Peperoni Gurkenstreifen Sauerrahm	48
RINDSFILET «BERNAISE» Pommes frites Ofengemüse	57
ROGNONS DE VEAU « POMMERY » Kalbsnierli Butterrösti Senfsauce	39
KALBSLEBER «VENEZIANO» Butterrösti Kräutern	42
KALBSCHNITZEL Salatgarnitur Kräuterbutter	46
MISTKRATZERLI «SCHWEIZ» Aus dem Ofen (ca. 30 min. Zubereitungszeit) Zweierleisaucen Pommes frites	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 mit Glace à la Vanille, am Tisch flambiert Flambiert nur drinnen	22
APFELCHÜECHLI Vanille Glace	14
TOBLERONE MOUSSE Blaubeerenkompott	16
SCHWANEN – CHEESECAKE Blaubeerenkompott	16
SOUFFLÉ GRAND MARNIER hausgemacht halbgefroren	11
EISCAFÉ NACH «WIENER ART»	14
<u>Süsse Erfrischung im Kleinen:</u>	
MANGO RUM DREAM Vanille Glace Mango Rum Rossinien Rahm	12
BAILEYS Vanille Glace Mocca Baileys Rahm	16
FRISCHE ERDBEEREN Vanilleglace Erdbeeren Rahm	12
DANEMARK Vanille Glace Schoggi Sauce Rahm	12

GLACE :
Caramel
Straciatella

SORBET GLACE



Vanille
Schokolade
Erdbeere
Joghurt
Café

pro Kugel 5.00
Rahm + 2.00
Schoggi Sauce + 2.50

Orangensorbet
Mango
Zwetschgen
Zitrone

Pro Kugel 6.00

Kalte Gurken-Dill-Suppe
Forellenkaviar | Dillöl | Sauerrahm

Lachs-Avocado-Tatar
Avocado | Limette | Schalotten | Baguette

Eglifilets im Bierteig
Blattsalate | Avocado | Cherrytomaten | Hausgemachte Sauce Tartar

Kaltes Roastbeef «Tonnato»
Thunfischcreme | Cherrytomaten | Kapern | Schalotten

Surf & Turf
Rindsfilet | Riesenkrevetten | Mediterraner Belugalinsensalat | Sauce Béarnaise

Wiener Backhendl
Kartoffel-Gurkensalat | Joghurt-dressing