

Nos potages

Potage Parmentier aux truffes Schaumige Kartoffelsuppe mit frischem schwarzem Sommertrüffel	20.50
Bisque de homard Hummersuppe mit knackigen Black Tiger Crevetten und Cognac verfeinert	18.50

Nos salades & nos hors d'œuvres froids

Salade de mâches « Mimosa » Nüsslisalat mit gehacktem Ei	14.80
Tartare de boeuf à l'oeuf de caille Pikant gewürztes Tatar vom Rind mit Wachtel Spiegelei und Toast	24.80
Fine tranche de veau « Cippriani » Hauchdünn geschnittene Kalbfleischtranchen mit schwarzem Sommertrüffel	28.80
Terrine de foie gras de canard Tranche von der Entenleberterrine Muscatgelée und ofenfrischer Brioche	24.80

Nos hors d'œuvres chauds

Foie de canard poêlé Entenleber gebraten auf Apfelscheibe mit Balsamico und Himbeerjus	28.50
Crêpes aux chanterelles fraîches à la crème Crêpes mit marktfrischen Eierschwämmli an Kräuterrahmsauce	18.80
Gambas al ajillo Feurige Black Tiger Crevetten mit Knoblauch im Maiskeimöl gebraten	19.80
Ravioli aux cèpes « Beurre blanc » Hausgemachte Steinpilzravioli an Weisswein-Buttersauce	Hauptspeise 45.50 Vorspeise 22.80

Nos poissons et fruits de mer

Pot au feu de la mer		
Fangfrische Fischfilets und Meeresfrüchte aus unserem Tagesangebot		59.80
auf schaumiger Champagner-Safransauce, Salzkartoffeln und Gemüsen	kleiner Appetit	52.50
Médailon de baudroie sautée au curry rouge thaïlandais		
Medaillons vom Seeteufel grilliert an rassisger roten Thai-Curry Sauce		62.80
mit Gemüse und Reis serviert	kleiner Appetit	54.80
Les Coquilles Saint Jacques aux morilles		54.80
Fangfrische Jakobsmuscheln und Morcheln	kleiner Appetit	45.50
an feiner Rahmsauce und einem Blätterteigkissen	Vorspeise	26.80

Nos viandes

Aiguillette de veau aux chanterelles		
Saftig gebratenes Simmentaler Kalbssteak aufgeschnitten mit Eierschwämmli	160g	59.80
garniert mit Nudeln und Gemüse	120g	52.80
Côtes d'agneau grillées à la provençale		
Grillierte Lammkoteletten rosa gebraten mit gebräunten Eschalotten und Knoblauch		49.80
auf sämigem Weissweinsorotto und Gemüse	kleiner Appetit	42.80
Médillons de selle de gibier d'été à la lavande		
Medaillons von frischem Sommerbockrücken auf einer Lavendel-Rotweinsauce		62.50
mit goldbraun gebratenen Schupfnudeln und Gemüse	kleiner Appetit	54.50
Entrecôte grillé « Café de Paris »		
Entrecôte vom Swiss Prime Beef grilliert à la Café de Paris	180g	48.80
Pommes Allumettes und Gemüsebouquet	250g	58.80
Filet de bœuf « Rossini » sauce Périgueux		
Herzstück vom Rindsfilet grilliert mit Entenleber	160g	66.80
und Trüffelsauce	120g	56.50
mit Weissweinsorotto und Gemüse (ohne Entenleber)	180g	59.50

Nos plats traditionnels

Émincé de veau aux cèpes		
Butterzarte Streifen vom Kalbssteak mit Steinpilzen an einer sämigen		49.80
Rahmsauce garniert mit einem knusprigen Röstinest		
Filet de bœuf « Stroganoff »		
Rindsfiletwürfel aus dem Herzstück geschnitten und rosa gebraten		49.80
an rassisger Paprikarahmsauce mit Trockenreis		