

Nos potages

Soupe à l'oignon français Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	15.00
Velouté au Riesling Geschäumte Rieslingsuppe mit Zimtcroûtons	13.50
Bisque de homard Hummerschaumsuppe 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 veau piémontais « brûlée » Kalbfleischtatar mit Limettensaft und Olivenöl verfeinert mit Ziegenfrischkäse, Oliven und Rohrzucker gratiniert Toast und Butter	26.80
Variation de saumon fumé Duo von Alaska Wildfang Lachs und schottischem Lachstatar mit Salatbouquet	24.80
Crevettes géantes « Tempura » Geschälte Black Tiger Crevetten im Tempuramantel knusprig gebacken mit Blattsalaten und pikantem Dip	22.80
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 Frische Entenleber gebraten auf einer Apfelscheibe mit Balsamico- und Himbeerjus	28.50
Duo de foie gras de canard Duo von gebratener Entenleber und Entenleber Terrine	34.80
Ravioli aux cèpes « Beurre blanc » Hausgemachte Steinpilzravioli auf einer Weisswein-Buttersauce	Hauptspeise 45.50 Vorspeise 22.80

Nos poissons et fruits de mer

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
Pot au feu de la mer		
Fangfrische Fischfilets und Meeresfrüchte aus unserem Tagesangebot		58.00
auf schaumiger Champagner-Safransauce, Salzkartoffeln und Gemüse	kleiner Appetit	52.80
Médailon de boudoir sauté au curry vert thaïlandais		
Medaillon vom Seeteufel grilliert an rassisger grünen Thai-Currysauce		59.80
mit Gemüse und Reis serviert	kleiner Appetit	52.80

Nos viandes

Rognons de veau aux sauce moutarde		
Tranchen von Muotathaler Kalbsnierli rosa gebraten an einer Senfsauce		42.00
mit Kartoffel-Selleriestampf und Gemüse (s git solangs het)		
Carré d'agneau aux échalotes confites		
Butterzartes Lammrack mit glasierten Schalotten		49.80
Kartoffelgratin und Gemüse	für den kleinen Appetit	42.80
Filet de veau à la mode du patron		
Kalbsfilet rosa gebraten an Steinpilz Rohschinkensauce	160g	62.00
mit Butternüdeli und marktfrischen Gemüse	120 g	54.00
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 Weissweinrisotto und Gemüse (ohne Entenleber)	180g	59.50

Nos plats traditionnels

Émincé de veau aux cèpes		
Butterzarte Streifen vom Kalbsfilet 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		