

Nos potages

Soupe à l'oignon français Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	15.00
Potage ratatouille à la cuillère Geschäumte Ratatouillesuppe mit Zucchini und Peperoniwürfeln	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 boeuf à l'œuf de caille Pikant gewürztes Tatar vom Rind mit Wachtel Spiegelei und Toast	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
L'os à moelle provençale Pochiertes Rindsmark mit einer Kräuterkruste an Portweinsauce und Kartoffel-Sellerie Stock	22.80
Huîtres gratinées Gratinierte Austern	3 Stück 21.00

Nos poissons et fruits de mer

Sole d'Atlantique meunière aux épinards à la crème Ganze Seezunge in Butter gebraten mit frischem Rahm-Blattspinat und Petersilienkartoffeln		62.00
Moules à la marinière Miesmuscheln aus Bouchot in Riesling gedämpft mit Petersilie, kleinen Gemüsewürfeln und Crème fraîche	als Hauptspeise als Vorspeise	42.80 24.50
Filet de sandre moutardé et persillé sur crème de romarin Fangfrischer Zander mit englischem Senf und frischer Petersilie gratiniert dazu Salzkartoffeln und Wurzelspinat	kleiner Appetit	49.80 42.80
Les Coquilles Saint Jacques aux morilles Fangfrische Jakobsmuscheln und Morcheln an feiner Rahmsauce und einem Blätterteigkissen	kleiner Appetit Vorspeise	54.80 45.50 26.80

Nos viandes

Carré d'agneau rôti sur un lit de chou frisé Butterzartes Lammrack rosa gebraten auf Rahm-Speckwirsing dazu gebratene Kartoffelwürfel	kleiner Appetit	49.80 42.80
Filet de veau „Calvados“ Saftig gebratene Medaillons vom Kalbsfilet an Calvadosrahmsauce garniert mit hausgemachten Nudeln und Gemüsen	160g 120g	59.50 52.00
Entrecôte grillé « Café de Paris » Entrecôte vom Swiss Prime Beef grilliert à la Café de Paris Pommes Allumettes und Gemüsebouquet	180g 250g	48.80 58.80
Filet de bœuf « Rossini » sauce Périgueux Herzstück vom Rindsfilet grilliert mit Entenleber und Trüffelsauce mit Weissweinsorotto und Gemüse (ohne Entenleber)	160g 120g 180g	66.80 56.50 59.50

Nos plats traditionnels

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