

Nos potages

Duo de mousselines de poivrons Zweifarbige Peperonisüppchen	13.80
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'œuf de caille Pikant gewürztes Tatar vom Rind mit Wachtel Spiegelei und Toast	24.80
Charlotte de Quinoa et avocat Törtchen von Quinoa und Avocado mit Rettich Mayonnaise	18.50
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
Oeuf en meurette Pochiertes Ei an einer Rotwein-Schalottensauce mit Speck und Blattspinat	18.50
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 Gemüse	kleiner Appetit	52.50
Médailon de boudoir sauté au curry rouge thaïlandais		
Medaillon vom Seeteufel grilliert an rassistiger 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

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)		
Côtes d'agneau grillées à la provençale		
Lammkoteletten rosa gebraten mit gebräunten Eschalotten und Knoblauch		49.80
auf sämigem Weissweinsrisotto und Gemüse	kleiner Appetit	42.80
Steak de veau et crevettes géantes « Terre & Mer »		
Kalbssteak saftig gebraten und knackige Black Tiger Crevetten vom Grill		58.50
auf Orangensauce, garniert mit Kartoffelgratin und marktfrischem Gemüse		
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 und Trüffelsauce	160g	66.80
mit Weissweinsrisotto und Gemüse	120g	56.50
(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 rassistiger Paprikarahmsauce mit Trockenreis		