

Les Desserts

Moelleux au Chocolat

Servi avec de la Glace à la Vanille
(12 min. minimum)

Wärmer flüssiger hausgemachter Schokoladen Kuchen mit Vanilleglace
Hot Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream

CHF 13.50

Crème brûlée catalane

Gebrannte Creme - Home made Cream brûlée

CHF 11.50

Vacherin glacé maison

Hausgemachter Vacherin Glace
Home-made ice cream gateau

CHF 11.50

Meli-Mélo de Sorbets

CHF 11.50

Tartelette au Fruit de la Passion et Sorbet Framboise

Frucht der Passion Kuchen mit Himbeer-Sorbet
Passion Fruit Tart with Raspberry Sorbet

CHF 12.50

Menu 1

Saladine de Gambas
A la provençale

Le Filet de Bœuf
Sauce aux Morilles
Pommes Frites
Légumes du Jardinier

Tartelette au Fruit de la Passion
et son Sorbet à la Framboise

CHF 65.—

Menu 2

Saladine de Saumon fumé
au Vinaigre de Framboise

Médailles de Cerf
Sauce Sauce aux 3 Poivres
Nouilles au Beurre
Légumes du Jardinier

Moelleux au Chocolat
et sa glace à la Vanille

CHF 59.—

Nos Entrées

Salade Verte

Grüner Salat - Green Salad

CHF 6.50

Salade Mêlée

Gemischter Salat – Mixed Salad

CHF 9.50

Saladine de Gambas à la provençale

Salat mit grossen Krevetten (provençales) - King Prawns Salad with Garlic and Herbs

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 23.50

Salade Campagnarde

Oignons, Croutons, Fromage, Lardons

Bauernsalat: Zwiebeln, Croutons, Käse, Speck - Farmer Salad: Onions, Croutons, Cheese, Bacon

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 23.50

Salade de Chèvre Chaud

Salat mit warmen Ziegenkäse, Goat's Cheese Salad

Légère 3 pièces CHF 16.50 – Grande 5 pièces CHF 24.50

Feuilleté aux Délices d'Automne

Pilz Pastetchen, Vol-au-vent with Mushroom Sauce

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 23.50

Salade de Rouleaux de Printemps cambodgien

Rouleaux de Printemps aux Légumes - Frühlingsrollen – Springsrolls

Légère 2 pièces CHF 16.50 – Grande 3 pièces CHF 23.50

Saladine de Saumon fumé

Gerauchte Lachs Salat - Smoked Salmon Salad

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 24.50

Le Poisson

Poêlée de Gambas sauce du Chef servi avec Timbale de Riz

Grosse Krevetten Platte mit Reis Sauce du Chef
King Prawns in Chef's Sauce served with Rice

CHF 33.50

Filets de Perches Meunière Sauce Tartare Maison, Riz et Légumes

Eglifilet mit Reis und Gemüse - Perch fillets, Rice and vegetables

CHF 33.50

Le Risotto

Risotto aux Gambas

Risotto mit grossen Krevetten - King Prawns Risotto with creamy garlic sauce

CHF 27.50

Risotto Forestière

Risotto mit Pilzsauce - Risotto with Mushroom Sauce

CHF 23.50

Risotto au Saumon

Risotto mit Lachs - Risotto with Salmon

CHF 26.50

Risotto au Bacon et Oignons

Risotto mit Bacon und Zwiebeln - Risotto with Bacon and onions

CHF 24.50

Pour les **Enfants**

Chicken Nuggets, Frites et Carottes

CHF 13.—

Nouilles Bolognaise

CHF 13.—

Les **Pâtes**

Tagliatelle Forestière

Sauce Champignons

Tagliatelle mit Pilzsauce - Tagliatelle with Mushroom Sauce

CHF 23.50

Tagliatelle de Gambas

Pasta mit grossen Krevetten (provençales)

King Prawns Pasta with Garlic and Herbs

CHF 25.50

Tagliatelle à la Bolognaise

Pasta Bolognaise

CHF 18.50

Fagottini à l'Essence de Truffes et au Fromage

Teigwaren mit Rahmsauce, Trüffeln und Käse

Pasta filled with white truffles and cheese

CHF 25.50

Nos Tartares

Tartare de Bœuf traditionnel

Rindstartar - Beef Tartare
Petit CHF 21.50 - Grand CHF 28.50

Tartare de Bœuf à l'italienne

Rindstartar, Trüffelöl, Parmesan Käse und Kapern
Beef Tartare, Truffle oil, Parmesan cheese and Capres
Petit CHF 24.50 - Grand CHF 31.50

servi avec Toast et beurre
Pommes Frites en accompagnement Fr. 4.—

Salades d'Hiver

Salade Terre-Mer

Chèvre-chaud sur Parisette 3 pièces et Saumon fumé

CHF 26.50

Salade des Océans

Gambas poêlées 6 pièces et Saumon fumé

CHF 27.50

Les Viandes

Emincé de Veau à la zürichoise Croquettes de Rösti et Légumes

Zürchergeschnetzeltes mit Rösti Kroquette und Gemüse
Veal in a Mushroom Sauce served with Rösti crokett and Vegetables

CHF 32.50

Poulet au Panier, Frites et Salade verte

Poulet im Körbchen mit Pommes Frites und einen grünen Salat
Chicken in a basket, French Fries and a green salad starter

CHF 21.50

Entrecôte de Bœuf 200 gr Sauce Café de Paris Pommes Frites et Légumes

Rindsentrecote mit Café de Paris Sauce, Pommes Frites und Gemüse
Beef Entrecote with Café de Paris Sauce served with French Fries and Vegetables

CHF 34.—

Filet de Bœuf 200 gr. Sauce aux Morilles Pommes Frites et Légumes

Rindsfilet mit Mocheln Sauce, Pommes Frites und Gemüse
Beef Fillet with Morel Sauce served with French Fries and Vegetables

CHF 44.—

Emincé de Volaille au Curry

servi avec une couronne de Riz
Geflügelgeschnetzeltes mit Curry Sauce und Reis
Minced poultry with Curry Sauce, Rice

CHF 24.50

Les Viandes

Médailles de Cerf Sauce aux 3 Poivres Nouilles et Légumes du Maraicher

Hirsch Medaillon mit Sauce 3 Pfeffer, Nudeln und Gemüse
Deer Medaillons, 3 Pepper sauce served with Noodles and Vegetables

CHF 36.50

Emincé de Boeuf Voronoff, Nouilles et Légumes (Emincé de Boeuf, longue cuisson)

Voronoff Rindsgeschnetzeltes Nudeln und Gemüse
Voronoff minced Beef with Noodles and Vegetables

CHF 28.50

Entrecôte de Cheval 200gr Sauce Acacia, Pommes Frites et Salade mêlée

Pferd-Entrecote, Sauce Acacia, Pommes Frites und gemischte Salat
Horse-Entrecote, Sauce Acacia, served with French Fries and mixed salad

CHF 34.—

Entrecôte de Cheval 400gr Sauce Acacia, Pommes Frites et Salade mêlée

Pferd-Entrecote, Sauce Acacia, Pommes Frites und gemischte Salat
Horse-Entrecote, Sauce Acacia, served with French Fries and mixed salad

CHF 46.—