

LA  
BRASSERIE

## Les hors d'œuvres

CHF

<i>Terrine de Foie gras de canard</i>	Vorspeise	27
Hausgemachte Entenleberterrine auf pikantem Tomatenconfit, getoastetes Hausbrot	Hauptgang	49
<i>Tatare de bœuf à la mode du chef</i>	Vorspeise	24.5
Rassiges Rindfleischtatar, getoastetem Hausbrot	Hauptgang	34.5
<i>Oeuf en cocotte</i>		16
Im Nöpfchen gegartes Ei mit Speckheu, Greyerzerkäse und Rahm		
<i>Escargots à la provençale</i>		18.5
Burgunder Schnecken nach provenzalischer Art, 6 Stück		
<i>Médailon de foie gras de canard sauté</i>	Vorspeise	27.5
Entenlebermédaillon gebraten auf pikantem Tomatenconfit	Hauptgang	49
<i>Quiche Lorraine</i>		8.5
Hausgemachter Käsekuchen mit Speckheu		
<i>Bouquet de salade</i>		10.5
Buntes marktfrisches Salatbouquet		
<i>Salade lyonnaise</i>		16
Blattsalat mit knusprigem Speckheu, geröstete Brotwürfeli		
 <h2><u>Les potages</u></h2>		
<i>Bouillabaisse à la française</i>		17.5
Französische Fischsuppe, Knusperbrötchen, Sauce rouille		
<i>Soupe à l'oignon Les Halles</i>		13
Überbackene Zwiebelsuppe		
<i>Consommé double Célestine</i>		10
Doppelte Kraftbrühe, hausgemachte Flädli		
<i>Bisque de homard au cognac</i>		18.5
Hausgemachte Hummersuppe verfeinert mit Cognac		

## Hauspezialität:

<i>Entrecôte Café de Paris et pommes allumettes</i>	200 g	45
Rinds-Entrecôtefächer mit Sauce "Café de Paris"	140 g	36
Hausgemachte Pommes allumettes		
zusätzlich Gemüsebouquet + CHF 6.5		

<i>Filet de bœuf célestine</i>		44
Rindsfiletstreifen mit Currysauce, frischer Ananas und rosa Pfeffer, Reis	petit	40
<i>Filet de boeuf poivrade</i>	160 g	50
Rindsfilet Tournedos mit kräftiger Rotweinsauce und grünem Pfeffer, Gemüsebouquet	120 g	46
Hausgemachte Pommes allumettes	mit gebratener Entenleber „Rossini“	+ 9
<i>Escalope de veau Cordon bleu Le Mirage</i>		44
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie, Hausgemachte Pommes allumettes, Gemüsebouquet		
<i>Suprême de poulet au maïs à l'alsacienne, (min.20 Min.)</i>		32
Maispoulardenbrust auf Champagnerkraut mit Speckheu und Trauben, Bratkartoffeln		
<i>Crevettes géantes à l'indienne</i>		41
Gebratene Black Tiger-Riesenkrevetten mit pikanter Currysauce und Pernod, Trockenreis	petit	37
<i>Filet de sandre Le Mirage</i>		39
Zanderfilet gebraten auf Champagnerkraut mit Speckheu und Trauben, Bratkartoffeln	petit	35
<i>Pot-au-feu de poissons à la française</i>		46
Pot-au-feu im Suppentopf serviert, mit Riesenkrevetten, Süss- und Salzwasserfische, Muscheln und Kartoffeln, Knusperbrötchen, Sauce rouille		

## Les classiques de saisons

CHF

### *Salade doucette „Mimosa“*

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Vorspeise 14

### *Crème de potiron et sa glace*

Kürbiscremesuppe mit Curry und Vanille-Curry Glace

Vorspeise 14.5

### *Entrecôte de chevreuil „Tradition“*

Entrecôtefächer vom Rehrücken, feine Wildrahmsauce  
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli

Hauptgang 46  
Kl. Portion 42

### *Emincé de chevreuil „Hubertus“*

Geschnetzeltes vom Rehentrecôte  
mit Wildrahmsauce und Pilzen  
Hausgemachte Spätzli

Hauptgang 41  
Kl. Portion 37

### *Rôti haché de cerf „à la grand-mère“*

Hirsch-Hackbraten  
auf Spätzligratin mit Greyerzerkäse

Hauptgang 32  
Kl. Portion 28

### *Selle de chevreuil „Le Mistral“ ab zwei Personen*

Rehrücken aus dem Ofen, mit allem was der Herbst zu bieten hat:  
Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Pilzli, Apfel mit Preiselbeeren  
Trauben, Wildrahmsauce (wird in zwei Gängen serviert, Plattenservice)

pro Person 66

*Täglich haben wir einen fangfrischen Fisch im Tagesangebot*

## Table végétarienne

### *Assiette automnale*

Herbststeller, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl  
Reichhaltige Garnituren, Rahmsauce à part

32

### *Pasta à la mode du chef*

Steinpilzravioli  
mit Rahmsauce, Balsamico und Cherry Tomaten

29

# Petit Bistrot

<i>Toast Le Mirage</i>	29.5
Toast mit Champignons de Paris, Currysauce, und gebratene Rinds-Entrecôtestreifen	
<i>Bouquet de salade la belle jardinière</i>	19
Grosser Salatteller mit Ei	
<i>Croque monsieur avec ses salades</i>	21.5
Schinken-Käsetoast mit gartenfrischen Salaten	
<i>Bouquet de salade et Quiche Lorraine</i>	19.5
Hausgemachter Käsekuchen mit Speckheu und buntem Salatbouquet	
<i>Bouquet de salade et croquettes à la provençale</i>	20.5
Buntes Salatbouquet mit hausgemachten Kroketten nach provenzalischer Art (mit sonnengetrockneten Tomaten, Kräutern, Oliven und Käse)	
<i>Fitnesssteller</i>	
mit reichhaltigem Salatbouquet	
- Kalbspaillard vom Grill und Kräuterbutter	35
- Entrecôtefächer und Kräuterbutter	38
- Rindfilet-Tournedos 160 g und Kräuterbutter	47
- Kalbs-Cordon bleu	43
- Maispouardenbrüstchen und Kräuterbutter (min. 20 Min.)	28