

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>Médaille 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
Maispoullardenbrust 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 Orange 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

Roulade de cerf braisé „à la grand-mère“

Hirsch-Fleischvogel an kräftiger Rotweinsauce
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli

Hauptgang 36

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)

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

Ravioli mit Rotkraut und Preiselbeeren,
mit Rahmsauce Meerrettich, Birnen und Nüssen

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