

LA
BRASSERIE

Les hors d'œuvres

CHF

<i>Terrine de Foie gras de canard</i>	Vorspeise	27
Hausgemachte Entenleberterriner 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		

Hausspezialität:

<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 du printemps

Blattsalate mit Spargeln, jungem Spinat
und Rohschinkenstreifen

Vorspeise

17

Crème d'asperges

Spargelcremesuppe mit hausgemachter Spargelglace

Vorspeise

14.5

Asperges fraîches et sauce café de paris ou à la milanaise

Frische Spargeln mit Cafe de Paris Sauce oder nach Mailänder Art

Vorspeise

21

Culotte de boeuf printanierè

Tafelspitz, Tomatenkraftbrühe, mit Spargeln, Kartoffeln und Salsa verde

39

Paillard de veau grillé

Kalbspaillard vom Grill mit frischen Spargeln, Cafe de Paris Sauce
und neue Bratkartoffeln

44

Bouchée à la reine

Kalbsmilkenpastetli mit frischen Spargeln und Champignons
Gemüsebouquet und Hausgemachte Pommes allumettes (min. 25 Min.)

31

Médailles de turbot à la mode du chef

Steinbuttfilet pochiert mit Bärlauchsauce
Frische Spargeln, Reis

53

Table végétarienne

Raviolis „Princesse“

Ravioli mit frischen Spargeln, Bärlauch und sautierten Erdbeeren

29.5

Asperges fraîches et sauce café de paris ou à la milanaise

Frische Spargeln mit Cafe de Paris Sauce oder nach Mailänder Art
Neue Bratkartoffeln

36

Rohschinken als Beilage zu Spargeln

12.5

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 Krokette (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