

LE MISTRAL

Les hors d'œuvres

CHF

<i>Terrine de Foie gras de canard</i>	Vorspeise	27
Hausgemachte Entenleberterriner mit saisonalem Confit, getoastetes Hausbrot	Hauptgang	49
<i>Tatare de bœuf à la mode du chef</i>	Vorspeise	24.5
Rassiges Rindfleischtatar getoastetem Hausbrot	Hauptgang	36
<i>Oeuf en cocotte</i>		16
Im Nöpfchen gegartes Ei mit Speckheu, Greizerkäse 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 mit saisonalem Confit	Hauptgang	49
<i>Bouquet de salade</i>		12,5
Buntes marktfrisches Salatbouquet		
<i>Salade lyonnaise</i>		16
Blattsalat mit knusprigem Speckheu, geröstete Brotwürfeli		

Les potages

<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		

Nos traditions

CHF

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		

Filet de bœuf célestine 44
Rindsfiletstreifen mit Currysauce, frischer Ananas und rosa Pfeffer
Reis

Filet de boeuf poivrade 160 g 50
Rindsfilet Tournedos mit kräftiger Rotweinsauce 120 g 46
und grünem Pfeffer, Gemüsebouquet,
Hausgemachte Pommes allumettes mit gebratener Entenleber „Rossini“ + 9

Escalope de veau Cordon bleu Le Mirage 44
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie,
Hausgemachte Pommes allumettes, Gemüsebouquet

Suprême de poulet au maïs à l'alsacienne 35
Maispouardenbrust auf Champagnerkraut
mit Speckheu und Trauben, Bratkartoffeln

à partir de deux personnes

Châteaubriand „Le Mirage“ ab zwei Personen pro Person 64
(wird in zwei Gängen serviert)
Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce "Café de Paris"
Reichhaltiges Gemüse, hausgemachte Pommes allumettes

Crevettes géantes à l'indienne 41
Gebratene Black Tiger-Riesenkrevetten
mit pikanter Currysauce und Pernod, Trockenreis

Filet de sandre Le Mirage 39
Zanderfilet gebraten auf Champagnerkraut
mit Speckheu und Trauben, Bratkartoffeln

Pot-au-feu de poissons à la française 46
Pot-au-feu im Suppentopf serviert, Riesenkrevetten,
Süss- und Salzwasserfische, Muscheln, Kartoffeln, Knusperbrötchen, Sauce rouille

Thai-Spezialitäten

CHF

<i>Kürbis-Thai-Curry Süppchen mit Wasabi-Glace</i>	Vorspeise	14.5
<i>Gebackene Dumplings mit scharfem Aprikosen-Chutney, Kürbis-Thai-Curry Süppchen mit Wasabi-Glace</i>	Vorspeise	26
<i>Nüsslisalat mit Sesam-Soja-Dressing</i>	Vorspeise	14
<i>Rindsfilet Surf & Turf mit rotem Thaicurry</i> Reis, Gemüse-Allerlei		49
<i>Massaman Curry mit Rinds-Entrecôtewürfel</i> Kartoffeln und Cashewnüssen Reis		38
<i>Knusprige Rindsfiletstreifen mit Soja, Sesam, Chili und Honig</i> Reis		44
<i>Gebratene Maispouardenbrust mit Erdnuss-Sauce</i> Reis		34
<i>Sautierte Riesenkrevetten mit Honig, Chili, Wasabi und Soja</i> Reis		41

Table végétarienne

<i>Rotes Thaicurry mit Gemüse</i> im Reising		26
---	--	----

Gerne bereiten wir für Sie ein köstliches vegetarisches Menu nach Ihrem Wunsch zu. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.