

LE MISTRAL

Les hors d'œuvres

CHF

<i>Terrine de Foie gras de canard</i> Hausgemachte Entenleberterrine auf pikantem Tomatenconfit, getoastetes Hausbrot	Vorspeise Hauptgang	27 49
<i>Tatare de bœuf à la mode du chef</i> Rassiges Rindfleischtatar getoastetem Hausbrot	Vorspeise Hauptgang	24.5 36
<i>Oeuf en cocotte</i> Im Näpfchen gegartes Ei mit Speckheu, Greizerkäse und Rahm		16
<i>Escargots à la provençale</i> Burgunder Schnecken nach provenzalischer Art (6 Stück)		18.5
<i>Médailon de foie gras de canard sauté</i> Entenlebermédaillon gebraten auf pikantem Tomatenconfit	Vorspeise Hauptgang	27.5 49
<i>Bouquet de salade</i> Buntes marktfrisches Salatbouquet		12,5
<i>Salade lyonnaise</i> Blattsalat mit knusprigem Speckheu, geröstete Brotwürfeli		16

Les potages

<i>Bouillabaisse à la française</i> Französische Fischsuppe, Knusperbrötchen, Sauce rouille		17.5
<i>Soupe à l'oignon Les Halles</i> Überbackene Zwiebelsuppe		13
<i>Consommé double Célestine</i> Doppelte Kraftbrühe, hausgemachte Flädli		10
<i>Bisque de homard au cognac</i> Hausgemachte Hummersuppe verfeinert mit Cognac		18.5

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		
<i>Filet de boeuf poivrade</i>	160 g	50
Rindsfilet Tournedos mit kräftiger Rotweinsauce	120 g	46
und grünem Pfeffer, Gemüsebouquet,		
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</i>		35
Maispouardenbrust 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		
<i>Filet de sandre Le Mirage</i>		39
Zanderfilet gebraten auf Champagnerkraut		
mit Speckheu und Trauben, Bratkartoffeln		
<i>Pot-au-feu de poissons à la française</i>		46
Pot-au-feu im Suppentopf serviert, Riesenkrevetten,		
Süss- und Salzwasserfische, Muscheln, 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

à partir de deux personnes

Châteaubriand „Le Mirage“ ab zwei Personen

(wird in zwei Gängen serviert)

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce "Café de Paris"

Reichhaltiges Gemüse, hausgemachte Pommes allumettes

pro Person

64

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