

LE MISTRAL

Les hors d'œuvres

CHF

<i>Terrine de Foie gras de canard</i>	Vorspeise	27
Hausgemachte Entenleberterrinerne 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, Greizerzerkäse und Rahm		
<i>Escargots à la provençale</i>		18.5
Burgunder Schnecken nach provenzalischer Art (6 Stück)		
<i>Médailion 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

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“
Geschnetztes vom Rehentrecôte
mit Wildrahmsauce und Pilzen
Hausgemachte Spätzli

Hauptgang 41

Rôti haché de cerf „à la grand-mère“
Hirsch-Hackbraten
auf Spätzligratin mit Greyerzerkäse

Hauptgang 32

Täglich haben wir einen fangfrischen Fisch im Tagesangebot

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

Table végétarienne

Assiette automnale
Herbstteller, 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