

# LE MISTRAL

## Les hors d'œuvres

CHF

<i>Terrine de Foie gras de canard</i>	Vorspeise	27
Hausgemachte Entenleberterrinerne 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	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>Médailon de foie gras de canard sauté</i>	Vorspeise	27.5
Entenlebermédaillon gebraten auf pikantem Tomatenconfit	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		

## 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 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“*  
Geschnetztes vom Rehentrecôte  
mit Wildrahmsauce und Pilzen,  
Hausgemachte Spätzli

Hauptgang 41

*Roulade de cerf braisé „à la grand-mère“*  
Hirsch-Fleischvogel an kräftiger Rotweinsauce  
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli

Hauptgang 36

*Täglich haben wir einen fangfrischen Fisch im Tagesangebot*

### à partir de deux personnes

*Chateaubriand „Le Mirage“ ab zwei Personen*  
Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce "Café de Paris"  
Reichhaltiges Gemüsebouquet, hausgemachte Pommes Allumettes (wird in zwei Gängen serviert)

pro Person 64

*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

## 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