

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 Speckheue, 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 Speckheue, 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

Variation de tomates es mozzarella

Variation von Tomaten und Mozzarella
Süppchen, Basilikumsorbet etc.

Vorspeise 26

Crème de tomates

Tomatencremesuppe, hausgemachtes Basilikumsorbet

Vorspeise 14.5

Raviolis „à la mode du chef“

Ravioli mit mediterranem Gemüse, Rucola und Sbrinzflocken

Vorspeise 18

Ragoût de bœuf à la mode bourgogne

Rindsragoût mit Aprikosen, Tomaten und Rosmarin
Nudeln und Gemüsebouquet

33

Entrecôte coupé en morceaux Thaïlandaise

Rotes Thai-Curry mit Rinds-Entrecôtewürfel und Kartoffelwürfeli
Reis

36

Fitnesssteller

mit reichhaltigem Salatbouquet

- Kalbspaillard vom Grill und Kräuterbutter

35

- Entrecôtefächer und Kräuterbutter

140 g 36

200 g 45

- Rindfilet-Tournedos und Kräuterbutter

160 g 47

- Kalbs-Cordon bleu

43

zusätzlich Pommes Allumettes als Beilage

Aufpreis 5

Table végétarienne

Raviolis „à la mode du chef“

Ravioli mit mediterranem Gemüse, Rucola und Sbrinzflocken

29.5

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