

Starter

CHF

<i>Home-made duck liver terrine with chutney, toasted bread</i>	<i>Starter</i>	28
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Chutney, getoastetes Hausbrot	<i>main course</i>	49
<i>Spicy beef tartar, toasted bread</i>	<i>Starter</i>	24.5
Rassiges Rindfleisch tatar, getoastetes Hausbrot	<i>main course</i>	36
<i>Egg cooked in a cup, with bacon, Gruyère cheese and cream</i>		16
Im Nöpfchen gegartes Ei mit Speckheute, Greyerzerkäse und Rahm		
<i>Burgundy snails Provençal (6 pieces)</i>		19
Burgunder Schnecken nach provenzalischer Art (6 Stück)		
<i>Sautéed duck liver medallion with Chutney</i>	<i>Starter</i>	28
Entenleber-Médaille gebraten mit Chutney	<i>main course</i>	49
<i>Fresh salads from the market</i>		12.5
Buntes marktfrisches Salatbouquet		

Soup

<i>French fish soup, toasted bread, sauce rouille</i>		19.5
Französische Fischsuppe, Knusperbrötchen, Sauce rouille		
<i>Gratinated onion soup</i>		14
Überbackene Zwiebelsuppe		
<i>Consommé with home-made omelette strips</i>		11
Doppelte Kraftbrühe, hausgemachte Flädli		
<i>Home-made lobster soup, flavoured with Cognac</i>		18.5
Hausgemachte Hummersuppe verfeinert mit Cognac		

Main course

CHF

Specialty of the house:

<i>Beef sirloin steak with Café de Paris sauce</i>	200 g	46
<i>Home made pommes allumettes</i>	140 g	37
Rinds-Entrecôtefächer mit Sauce "Café de Paris"		
Hausgemachte Pommes allumettes		
zusätzlich Gemüseallerlei + CHF 6.5		

Beef tenderloin strips „Le Mirage“, Rice 45
Rindsfiletstreifen à la mode du chef, Reis

Beef fillet Tournedos with red wine sauce, green pepper 160 g 51
Home-made pommes allumettes and vegetables 120 g 47
With pan-fried duck's liver Rossini + 9

Rindsfilet Tournedos mit kräftiger Rotweinsauce
und grünem Pfeffer, Gemüsebouquet

Veal Cordon bleu filled with cured ham and Brie 45
Home-made pommes allumettes and vegetables
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie,
Hausgemachte Pommes allumettes, Gemüseallerlei

Swiss Chicken Beast with Café de Paris sauce 35
Home-made pommes allumettes and vegetables
Schweizer Pouletbrust mit Sauce Café de Paris
Gemüseallerlei und Pommes allumettes

Sautéed Black Tiger prawns on a spicy curry sauce with Pernod, rice 44
Gebratene Black Tiger Riesenkrevetten
mit pikanter Currysauce und Pernod, Trockenreis

Roast pikeperch Provençal style 41
rice and vegetables
Zanderfilet gebraten nach provenzalischer Art
Gemüseallerlei und Trockenreis

Hotpot with king prawns, freshwater and saltwater fish, 49
mussels, toasted bread and sauce rouille
Pot-auf-feu im Suppentopf serviert, Riesenkrevetten,
Süss-und Salzwasserfische, Muscheln,
Knusperbrötchen, Sauce rouille

Dessert

CHF

<i>Turned over apple tart with ice cream</i> Gestürzte Apfeltarte mit Glace	14.5
<i>Chocolate mousse with double cream</i> Schokolademousse mit Doppelrahm	15
<i>Crème Catalan, caramelised sugar</i> Katalanische Creme, karamellierter Zucker	12
<i>Curd cream with seasonal fruits</i> Quarkcreme mit saisonalen Früchten	12.5
<i>Cream puff, whipped cream and Ice Cream, home-made chocolate sauce</i> Windbeutelgefüllt mit Vanilleglace, Schlagrahm, hausgemachte Schokoladensauce	13.5
<i>Parfait Grand Marnier</i> Schaumgefrorenes Grand Marnier	12.5
<i>Choice of desserts</i> Dessertvariation	16.5
<i>Vanilla ice cream, home-made chocolate sauce, whipped cream</i> Vanilleglace, hausgemachte Schokoladensauce, Schlagrahm	13
<i>Lemon sorbet</i> <i>flavoured with Champagne</i>	17
<i>flavoured with Vodka</i> Zitronensorbet mit Champagner oder Wodka	14

<i>Ice coffee, whipped cream</i>		11
Eiskaffee, Schlagrahm		
<i>Ice coffee, Baileys, whipped cream</i>		13.5
Eiskaffee, Baileys, Schlagrahm		
<i>Home-made chocolate-nut cake</i>		6
Hausgemacher Nuss-Schokoladenkuchen		
<i>Chocolate-Truffle tart</i>		8
Schokoladen Truffles-Torte		
<i>Zug Kirsch cake</i>		8.5
Zuger Kirschtorte		
<i>Ice cream: lemon, seasonal sorbet, vanilla, chocolate, strawberry, coffee, home-made sour cream</i>	per scoop of ice cream	4
Glace: Zitrone, Saisonsorbet, Vanille, Erdbeer, Schokolade	cream	1.5
Kaffee, hausgemachte Sauerrahm		
<i>Choice of Swiss and French cheese</i>	Price according to quantity	
Auswahl von Schweizer und französischem Käse		

Prices incl. VAT