

# Speisekarte Terrasse

## Les hors d'œuvres

CHF

<i>Terrine de Foie gras de canard</i>	Vorspeise	28
Hausgemachte Entenleberterriner 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	34.5
<i>Escargots à la provençale</i>		19
Burgunder Schnecken nach provenzalischer Art, 6 Stück <i>mindestens. 25 Minuten Wartezeit</i>		
<i>Médaille de foie gras de canard sauté</i>	Vorspeise	28
Entenlebermédaille gebraten mit saisonalem Confit	Hauptgang	49
<i>Bouquet de salade</i>		11.5
Buntes marktfrisches Salatbouquet		
<i>Salade doucette „Mimosa“</i>		14.5
Nüsslisalat mit gehacktem Ei		

## Les potages

<i>Consommé double Célestine</i>		11
Doppelte Kraftbrühe, hausgemachte Flädli		
<i>Bisque de homard au cognac</i>		18.5
Hausgemachte Hummersuppe verfeinert mit Cognac		
<i>Crème d'asperges et glacé</i>		14.5
Spargelcremesuppe mit hausgemachter Rucolaglace		

## Hausspezialität:

<i>Entrecôte Café de Paris et pommes allumettes</i>	200 g	46
Rinds-Entrecôtefächer mit Sauce "Café de Paris"	140 g	37
Pommes allumettes		
zusätzlich Gemüse Allerlei + CHF 6.5		

<i>Cubes d'entrecôte de boeuf au curry</i>		37
Rindsentrecôtewürfel mit Currysauce, frischer Ananas und rosa Pfeffer, Reis	petit	33
<i>Escalope de veau Cordon bleu Le Mirage</i>		45
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie, Pommes allumettes, Gemüse- Allerlei		
<i>Paillard de veau grillé</i>		44
Kalbspaillard vom Grill mit frischen Spargeln, Sauce "Café de Paris" und Pommes allumettes		
<i>Crevettes géantes à l'indienne</i>		44
Gebratene Black Tiger-Riesenkrevetten mit pikanter Currysauce und Pernod, Trockenreis	petit	40
<i>Bouquet de salade et croquettes à la provençale</i>		24
Buntes Salatbouquet mit hausgemachten Krokettchen nach provenzalischer Art (mit sonnengetrockneten Tomaten, Kräutern, Oliven und Käse)		
<i>Asperges et sauce café de paris ou à la milanaise</i>		36
Frische Spargeln mit Café de Paris Sauce oder nach Mailänder Art Pommes allumettes		
Rohschinken als Beilage zu Spargeln		13.5

Lieber Gast

Wir kochen für Sie täglich aus Überzeugung und Freude mit ausgesuchten, frischen Grundprodukten, in Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Lieferanten.

Über Zutaten und Herkunft in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

### Fleisch- und Fischherkunft

Kalb- und Schweinefleisch/CH  
Entenleber/F  
Poulet/CH  
Rindfleisch/ CH oder URG  
Krevetten/Vietnam  
Zander/Egli/Steinbutt/Lachs Moules/ / EU  
Jakobsmuscheln/Japan  
Felchen/CH

Preise inkl. MwSt.