

LA
BRASSERIE

Les classiques de saisons

CHF

Salade doucette „Mimosa“

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Vorspeise

14.5

Salade hiver

Nüssli- und Blattsalat mit Granatapfel, Ananas,
Baumnüssen und Datteln

Vorspeise

17

Crème de panais et sa glace

Pastinaken-Cremesuppe
mit Curry-Vanilleglace

Vorspeise

14.5

Bouchée Le Mirage (mind. 25 Min.)

Blätterteigpastetli gefüllt mit Rinds-Entrecôtewürfel
Champignons mit Rahmsauce
Gemüsebouquet, hausgemachte Pommes Allumettes

39

Bœuf braisé „à la grand-mère“

Rindsschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce
Nudeln und Gemüseallerlei

39

Médallions de turbot à la mode du chef

Steinbutt mit Belugalinsen und Safran Beurre -Blanc

53

Table végétarienne

Bouchée à la reine aux légumes (min. 25 Min.)

Hausgemachtes Blätterteigpastetli
gefüllt mit Gemüse-Curry
hausgemachte Pommes allumettes

33

croquettes à la provençale

Provenzalische Kroketten
mit Belugalinsen und Tomatensauce

29

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>Oeuf en cocotte</i>		16.5
Im Nöpfchen gegartes Ei vom Barmettler Ennetmoos mit Speckheu, Greyerzerkäse und Rahm		
<i>Escargots à la provençale</i>		19
Burgunder Schnecken nach provenzalischer Art, 6 Stück		
<i>Médaillon de foie gras de canard sauté</i>	Vorspeise	28
Entenlebermédaillon gebraten mit saisonalem Confit	Hauptgang	49
<i>Bouquet de salade</i>		12.50
Buntes marktfrisches Salatbouquet		

Les potages

<i>Bouillabaisse à la française</i>		22
Französische Fischsuppe, Knusperbrötchen, Sauce rouille		
<i>Soupe à l'oignon Les Halles</i>		14
Überbackene Zwiebelsuppe		
<i>Consommé double Célestine</i>		11
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	46
Rinds-Entrecôtefächer mit Sauce "Café de Paris"	140 g	37
Pommes allumettes		
zusätzlich Gemüseallerlei + CHF 6.5		

<i>Filet de bœuf célestine</i>		45
Rindsfiletstreifen mit Currysauce, frischer Ananas und rosa Pfeffer, Reis	petit	41
<i>Filet de boeuf poivrade</i>	160 g	51
Rindsfilet Tournedos mit kräftiger Rotweinsauce und grünem Pfeffer, Gemüseallerlei	120 g	47
Pommes allumettes	mit gebratener Entenleber „Rossini“	+ 9
<i>Escalope de veau Cordon bleu Le Mirage</i>		45
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie, Gemüseallerlei und Pommes allumettes		
<i>Crevettes géantes à l'indienne</i>		44
Gebratene Black Tiger-Riesenkrevetten mit pikanter Currysauce und Pernod, Trockenreis	petit	40
<i>Filet de sandre Le Mirage</i>		41
Zanderfilet gebraten nach provenzalischer Art Gemüseallerlei, Bratkartoffeln	petit	37
<i>Pot-au-feu de poissons à la française</i>		49
Pot-au-feu im Suppentopf serviert, mit Riesenkrevetten, Süss- und Salzwasserfische, Muscheln und Knusperbrötchen, Sauce Rouille		

Preise inkl. Mwst.

Petit Bistrot

<i>Bouquet de salade la belle jardinière</i> Grosser Salatteller mit Ei		21
<i>Croque-monsieur avec ses salades</i> Schinken-Käsetoast mit gartenfrischen Salaten		24
<i>Fitnesssteller</i> mit reichhaltigem Salatbouquet		
- Kalbspailard vom Grill und Kräuterbutter		36
- Entrecôtefächer und Kräuterbutter	140 g	36
	200 g	45
- Rindfilet-Tournedos und Kräuterbutter	160 g	48
- Kalbs-Cordon bleu		44