

# LE MISTRAL

# Genussmenu „Le Mirage“

Frühlings-Variation von  
Spargeln, Lachs und Rohschinken mit  
Frühlings- Salatsträusschen

(26)

*Mirage*

Spargelcremesuppe mit Rucolaglace  
und Rohschinken Päckchen

(16)

*Mirage*

Lamm-Entrecôte „à la mode du Chef“  
Madeirajus

Neue Bratkartoffeln und frische Spargeln

(48)

*Mirage*

Vanille-Mandelchöpfli  
auf Rhabarber Kompott, Erdbeercarpaccio  
und Erdbeerglace

(15)

*Mirage*

ab mind. 2 Personen

CHF 89/Person

*Mirage*

Auf Wunsch erweitern wir Ihnen gerne das Menü:

Köstlicher Fischgang + CHF 19/Person

Saisonales Sorbet mit Blanc de blanc + CHF 9/Person

Reichhaltige Käseauswahl vom Wagen  
(Preis nach Menge)

*Mirage*

inkl. MwSt

# Les classiques de saisons CHF

*Salade doucette „Mimosa“* Vorspeise 14.5  
 Nüsslisalat mit gehacktem Ei

*Salade du printemps* Vorspeise 17.5  
 Frühlings-Blattsalate, Spargeln, Erdbeeren  
 Kräuter-Brotcrôutons und Rohschinken

*Crème d’asperges* Vorspeise 14.5  
 Spargelcremesuppe mit hausgemachter Rucolaglace

*Asperges sauce café de paris ou à la milanaise* Vorspeise 22.5  
 Frische Spargeln mit Café de Paris Sauce  
 oder nach Mailänder Art

*Paillard de veau grillé* 47  
 Kalbspaillard vom Grill mit frischen Spargeln,  
 Champignons-Morchelrahmsauce und neue Bratkartoffeln

ooo  
*Bouchée à la reine „Le Mirage“* 39  
 Blätterteigpastetli mit Rinds-Entrecôtewürfel  
 frischen Spargeln und Champignons-Morchelrahmsauce  
 Gemüse- Allerlei und Pommes allumettes (min. 25 Min.)  
 oo

*Ossobuco „Gremolata“* 42  
 Glasierte Kalbshaxe mit kräftiger Rotweinsauce „Gremolata“  
 Gemüse Allerlei und Nudeln

*Médailles de turbot à la mode du chef* 53  
 Steinbuttfilet gebraten auf frischen Spargeln mit Cherrytomaten  
 Beurre Blanc und Beluga Linsen

## Table végétarienne

*Pizokel au fromage blanc avec asperges et morilles* 35  
 Quarkpizokel mit Cherrytomaten, Spargeln  
 und Champignons- Morchelrahmsauce

*Asperges et sauce café de paris ou à la milanaise* 38  
 Frische Spargeln mit Café de Paris Sauce oder nach Mailänder Art  
 Neue Bratkartoffeln

Rohschinken als Beilage zu Spargeln 13.5

## 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	35
<i>Oeuf en cocotte</i>		16.5
Im Nöpfchen gegartes Ei vom Barmettler Ennetmoos mit Speckheu, Greizerkäse und Rahm		
<i>Escargots à la provençale</i>		19
Burgunder Schnecken nach provenzalischer Art (6 Stück)		
<i>Médailon de foie gras de canard sauté</i>	Vorspeise	28
Entenlebermédaillon gebraten mit saisonalem Confit	Hauptgang	49
<i>Bouquet de salade</i>		12.5
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>		12
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	47
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		
<i>Filet de boeuf poivrade</i>	160 g	52
Rindsfilet Tournedos mit kräftiger Rotweinsauce	120 g	48
und grünem Pfeffer, Gemüseallerlei,		
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		
<i>Filet de sandre Le Mirage</i>		41
Zanderfilet gebraten auf Champagnerkraut		
mit Speckheu und Trauben, Bratkartoffeln		
<i>Pot-au-feu de poissons à la française</i>		51
Pot-au-feu im Suppentopf serviert, Riesenkrevetten,		
Süss- und Salzwasserfische, Muscheln und Knusperbrötchen, Sauce Rouille		