

Apéro

| | | |
|--|-------|-------|
| Hippel - Drink | 1 dl. | 7.00 |
| Erfrischender Drink mit Holundersirup, Schweppes und Weisswein Boisson rafraichissante avec sirop de sureau, schweppes et vin blanc | | |
| Champagner - Jacquart | 1 dl. | 12.00 |

Weine im Offenausschank / Vin ouvert

Weisswein / Vin blanc

| | | |
|---|-------|------|
| Sauvignon Blanc « VIRDIS » Château Souaillon AOC 2016 | 1 dl. | 6.50 |
| Chardonnay « AUREUM » Château Souaillon AOC 2014 | 1 dl. | 6.50 |

Rotwein / Vin rouge

| | | |
|---|-------|------|
| Merlot Cabernet Franc «Purpuratus» AOC | 1 dl. | 7.00 |
| Château Souaillon Neuchâtel | | |
| Pinot noir Grand Cru «Le Bourguignon» AOC | 1 dl. | 9.00 |
| Château Souaillon Neuchâtel | | |
| Pinot noir & Merlot « Clos du Château » Bonvin Wallis | 1 dl. | 7.00 |
| Pinot noir Barrique "Rafzerfeld" | 1 dl. | 8.50 |
| Rioja Crianza J. Puelles Spanien | 1 dl. | 7.00 |
| OM Oliver Moraques Mallorca | 1 dl. | 8.00 |
| Rebsorten: Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Shiraz und Merlot | | |

Frühlingsmenu / Menu de printemps

55.00

Fühlingsalat mit Spargel
Salade de printemps avec asperges
oder / ou
Salat vom Buffet
Salade du Buffet



Teller Spargeln mit Bein- und Rohschinken dazu unsere hausgemachten Saucen
Assiette d'asperges avec jambon à l'os et jambon cru servit avec nos sauces maison
oder / ou

Rindsfilet Stroganoff
Filet de bœuf Stroganoff



Himbeerengratin
Gratin de framboises

Unsere Spargeln / Nos asperges

Teller Spargeln, 1 Bund26.50
Assiette d'asperges, 1 botte

Portion Spargeln, 2 Bund37.50
Portion d'asperges, 2 bottes

Spargeln à discrétion42.50
Asperges à discrétion

½ Portion Beinschinken9.00
½ portion jambon à l'os

½ Portion Rohschinken9.00
½ portion jambon cru

Teller Spargeln mit Schinken35.50
Assiette d'asperges avec jambon

«**Milanese**» Spargeln mit und mit Nussbutter und Parmesan übergossen32.50
«**Milanese**» Asperges avec oeuf au plat, beurre noisette et parmesan

Eglifilets in Butter goldbraun gebraten mit Spargeln44.50
Filets de perches au beurre avec asperges

Kalbssteak mit Spargeln44.50
Steak de veau avec asperges

Rindsfilet mit Spargeln47.50
Filet de boeuf avec asperges

Entrecôte «Café de Paris» in Streifen geschnitten45.50
und gratiniert mit Spargeln
Entrecôte «Café de Paris» coupé en tranche
et gratiné avec asperges

Spargeln in Blätterteig Pastete an Morchelsauce und Reis42.50
Feuilleté d'asperges aux morilles et riz

«**Palm Beach**» Panierter Kalbsschnitzel mit Schinken gefüllt170 gr. 43.50
dazu eine Bearnaisesauce mit Curry, sautierten Bananen und Peperoni
«**Palm Beach**» Escalope de veau pané farcie au jambon
avec sauce bearnaise avec curry, banane sauté et poivrons

Die Speisen werden mit unseren hausgemachten Saucen serviert
Les mets sont servis avec nos sauces maison

Vorspeisen / Les entrées

Salat vom Buffet8.50

Täglich frische Salate, angepasst an saisonale Köstlichkeiten

Salade du Buffet

Salade frais tous les jours, délices ajusté a la saison

Blattsalat mit fritiertem Geisskäse, Speck, Pilzen und Zwiebelringen 18.50

Salade avec fromage de chèvre frit, lard, champignons et oignons

Frühlingssalat mit Spargelspitzen 18.50

Salade de printemps avec des pointes d'asperges

Suppe / Soupe

Hausgemachte Tagessuppe6.50

Potage du jour fait maison

Kerzers'er Spargelcreme- Suppe8.50

Crème d'asperges de Chiètres

Für den Junior / Pour le junior

Pommes frites.....5.00

Panierter Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse 16.50

Tranche panée avec des pommes frites

Vegetarisch / Végétarien

Salat vom Buffet

Täglich frische Salate, angepasst an saisonale Köstlichkeiten..... 14.50

Salade du Buffet

Salade frais tous les jours, délices ajusté a la saison

Seeländer Frühlings- Gemüseteller8.50

Assiette des légumes du Seeland de printemps

Fisch / Les poissons

Eglifilets in Butter goldbraun gebraten100 gr. 26.50 ... 130 gr. 31.50
Filets de perches au beurre

Eglifilets goldbraun gebraten mit Morchelsauce 100 gr. 29.50 ... 130 gr. 36.50
Filets de perches aux morilles

Hausgemachter Graved Lachs mit Dill-Senf, Toast und Butter28.50
Graved Lachs fait maison avec moutarde à l'aneth, toast et beurre

Fleischgerichte / Les viandes

Entrecôte «Café de Paris» in Streifen geschnitten und gratiniert180 gr. 38.50
Entrecôte «Café de Paris» coupé en tranche et gratiné

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart..... 120 gr. 29.50... 150 gr. 34.50
Emincé de veau Zürchoise

Rindsfilett Stroganoff 120 gr. 32.50... 150 gr. 37.50
Filet de boeuf Stroganoff

«Palm Beach» Panierter Kalbsschnitzel mit Schinken gefüllt.....170 gr. 46.50
dazu eine Bearnaisesauce mit Curry, sautierten Bananen und Peperoni

«Palm Beach» Escalope de veau pané farcie au jambon
avec sauce bearnaise avec curry, banane sauté et poivrons

Beilagen / Accompagnement

Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Tagliatelle und Reis

Rösti, pommes nature, pommes frites, tagliatelle et riz

Pasta

Tagliatelle mit fein geschnetztem Kalbsfleisch24.50
dazu Gemüse, Morcheln und Rahm

Tagliatelles avec émincé de veau,
servi avec des légumes, morilles et crème

Tatar

1/2 Portion 1/1 Portion

Die besondere Art, Fleisch zu geniessen,
aus feinstem regionalen Rindfleisch zubereitet 23.50 28.50
La façon spéciale de savourer la viande de bœuf régional

Tatar

mit Calvados, Cognac, Whisky oder Highlander Whisky Cream
avec Calvados, Cognac, Whisky ou Highlander Whisky Cream

Tatar

mit frischen Kräutern und Tomatenwürfel
avec des herbes frais et tomates concassé

Tatar

mit gehobeltem Parmesan
avec du parmesan rebibes

Beef Burger

Aus feinstem regionalen Rindfleisch..... 23.50
Avec le meilleur du bœuf régional

Beef Burger

mit Geisskäse überbacken, garniert mit Zwiebeln, Salat und Gurken
gratiné avec fromage de chèvre, garni avec oignons, salade et concombre

Beef Burger

mit unserem feinem hausgemachtem Café de Paris überbacken,
garniert mit Zwiebeln, Salat und Gurken
gratiné avec notre café de paris fait maison, garni avec oignons, salade et concombre

Beef Burger

mit gebratenen Speck und Spiegelei, garniert mit Zwiebeln, Salat und Gurken
avec lard sauté et oeuf au plat, garni avec oignons, salade et concombre

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert
Tous les burger sont servi avec des pomme frites

Hausgemachte Desserts

1/2 Portion 1/1 Portion

Coupe Romanoff

Mit Vanille Glace und Erdbeeren8.50 10.50
Avec glace vanille et fraises

Himbeeren Coup, mit Doppelrahm.....8.50 10.50
Coupe de framboises, avec double crème

Erdbeeren Coup, mit Doppelrahm.....8.50 10.50
Coupe de fraises, avec double crème

Erdbeerengratin8.50 10.50
Gratin de fraises

Himbeerengratin8.50 10.50
Gratin de framboises

Erdbeerendélice, mit Vanilleglacé, Erbeeren, 10.50 12.50
Meringue und Greyerzer Doppelrahm
Délice de fraises, glace vanille, fraises,
Meringues et crème double de la Gruyère

Grand-Marnier Parfait 10.50 12.50
Parfait Grand-Marnier

Sorbet Flûtes nach ihrer Wahl 8.50
Flûte de sorbet à votre choix

Sorbet mit Liqueures 2.00
Sorbet avec liqueurs

Omlette soufflé..... 14.50
Ab 2 Personen / dès 2 personne

Hausgemachter Sabayon, mit Himbeergeist und Vanilleglace 12.50
Sabayon maison, avec esprit de framboise et glace vanille

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Erdbeerglace 14.50
Fondant au chocolat accompagné d'une boule de glace a la fraise