

# Apéro

<b>Hippel - Drink</b> .....	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 Bund .....29.50**  
**Assiette d'asperges, 1 botte**

**Portion Spargeln, 2 Bund .....45.50**  
**Portion d'asperges, 2 bottes**

**Spargeln à discrétion .....55.50**  
**Asperges à discrétion**

**½ Portion Beinschinken .....9.00**  
**½ portion jambon à l'os**

**½ Portion Rohschinken .....9.00**  
**½ portion jambon cru**

**Teller Spargeln mit Schinken .....38.50**  
**Assiette d'asperges avec jambon**

**«Milanese» .....38.50**  
Spargeln mit Spiegelei und mit Nussbutter und Parmesan übergossen  
**«Milanese»**  
Asperges avec oeuf au plat et arosé avec beurre noisette et parmesan

**Eglifilets in Butter goldbraun gebraten mit Spargeln .....47.50**  
**Filets de perches au beurre avec asperges**

**Kalbssteak mit Spargeln .....49.50**  
**Steak de veau avec asperges**

**Rindsfilet mit Spargeln .....53.50**  
**Filet de boeuf avec asperges**

**Entrecôte «Café de Paris» in Streifen geschnitten .....49.50**  
und gratiniert mit Spargeln  
**Entrecôte «Café de Paris» coupé en tranche**  
et gratiné avec asperges

**Spargeln in Blätterteig Pastete an Morchelsauce und Reis .....45.50**  
**Feuilleté d'asperges aux morilles et riz**

**«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

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

## *Vorspeisen / Les entrées*

**Salat vom Buffet** .....8.50

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 Tagessuppe** .....6.50

**Potage du jour fait maison**

**Kerzers'er Spargelcreme- Suppe** .....8.50

**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- Gemüseteller** .....8.50

**Assiette des légumes du Seeland de printemps**

## *Fisch / Les poissons*

**Eglifilets in Butter goldbraun gebraten** .....100 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 Butter** .....28.50  
**Graved Lachs fait maison avec moutarde à l'aneth, toast et beurre**

## *Fleischgerichte / Les viandes*

**Entrecôte «Café de Paris» in Streifen geschnitten und gratiniert** .....180 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 Kalbsfleisch** .....24.50  
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 Erdbeeren .....8.50 ..... 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

**Erdbeerengratin** .....8.50 ..... 10.50  
**Gratin de fraises**

**Himbeerengratin** .....8.50 ..... 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