

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	1 dl.	13.00
Prosecco Goccia d'oro.....	1 dl.	8.00

Weine im Offenausschank / Vin ouvert

Weisswein / Vin blanc

Château de Praz, Reserve blanche.....	1 dl.	7.00
M.& L. Bovard- Chervet		
Sauvignon blanc Viridis Château Souaillon Neuenburg AOC.....	1 dl.	7.00
Chardonnay Aureum Château Souaillon Neuenburg AOC.....	1 dl.	7.00

Rotwein / Vin rouge

Pinot noir & Merlot «Clos du Château» Bonvin Wallis	1 dl.	7.00
Merlot Cabernet-Franc Purpuratus Château Souaillon Neuenburg .	1 dl.	7.00
Pinot noir Le Bouguignon Grad Cru Château Souaillon Neuenburg	1 dl.	9.00
Rioja Crianza J. Puelles.....	1 dl.	7.00
OM Oliver Moraques Mallorca	1 dl.	8.00
Rebsorten: Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Shiraz und Merlot		
Amarone della Valpolicella Classico / Cesari.....	1 dl.	12.00

Sommermenü / Menu d'été

49.00

Gazpacho würzige Tomatensuppe kalt serviert
Gazpacho soupe de tomate froide épicé



Kalbsmedaillons an Limettensauce mit Gemüse und Pommes frites
Médailles de veau au citron vert avec légumes et pommes frites
oder / ou

Eglifilets in Butter gebraten mit Gemüse und Salzkartoffeln
Filets de perches au beurre avec légumes et pommes nature



Beerengratin mit Vanilleeis
Gratin des baies avec glace vanille

Summer Specials

1/2 Portion 1/1 Portion

Salat vom Buffet

Täglich frische Salate, angepasst an saisonale Köstlichkeiten..... 8.50 14.50

Salade du Buffet

Salade frais tous les jours, délices ajusté a la saison

Gazpacho würzige Tomatensuppe kalt serviert..... 9.50

Gazpacho soupe de tomate froide épicé

Gratinerter Geisskäse auf Salat serviert..... 18.50

Salade avec chèvre gratiné

Crevetten Cocktail 15.50

Cocktail de crevettes

Lauwarmer Poulet-curry-salat,

Pouletwürfel an Currysauce, Salat garniert mit frischen Früchten 19.50

Salade tiède aux dés de poulet au curry

sur un lit de salade, garnie avec fruits

Graved Lachs mit Dill-Senf, Toast und Butter 23.50 28.50

Graved Lachs avec moutarde à l'aneth, toast et beurre

Thon im Sesammantel mit einem Mango-Chili-Salat und Wasabischaum 23.50

Thon en croûte de sésame

avec salade de mangues épicée et mousse de wasabi

Burrata auf einem Tomaten-Rucola-Salat mit gerösteten Pinienkerne 17.50

Burrata sur une salade tomate-rucola et pignons

«**Mexicaine**» Avocado und Tomaten

mit gebratenen Speckstreifen an feiner Balsamicosauce 18.50 23.50

«**Mexicane**» Avocado et Tomate

avec l'arons sauté et sauce balsamic

Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne 23.50 28.50

Carpaccio boeuf avec rucola, parmesan et pignons

Melonenschnitze mit Serranoschinken 18.50 23.50

Tranche de Melon au jambon serrano

Roastbeefsteller mit Tartarsauce, dazu Pommes Frites ... 100gr. ... 19.50 160gr. 29.50

Assiette de roastbeef à la sauce tartare, avec des frites

Fitnesssteller, gemischter Sommersalat mit Pouletbrust 160gr 19.50

Entrecôte 180gr 32.50

Kalbpaillard 180gr 32.50

Assiette de salade d'été avec Poulet 160gr..... 19.50

Entrecôte 180gr 32.50

Paillard de Veau 180gr..... 32.50

Vorspeisen / Les entrées

Salat vom Buffet

Täglich frische Salate, angepasst an saisonale Köstlichkeiten.....8.50

Salade du Buffet

Salade frais tous les jours, délices ajusté a la saison

Burrata auf einem Tomaten-Rucola-Salat mit gerösteten Pinienkerne..... 17.50

Burrata sur une salade tomate-rucola et pignons

Melonenschnitze mit Serranoschinken 18.50

Tranche de Melon au jambon serrano

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 Zürichoise

Kalbsmedaillons an Limettensauce.....130 gr. 38.50

Médailles de veau au citron vert

Fisch / Les poissons

Eglifilets goldbraun in Butter gebraten 100 gr. 26.50... 130 gr. 31.50

Filets de perches au beurre

Hausgemachter Graved Lachs mit Dill-Senf, Toast und Butter28.50

Graved Lachs fait maison avec moutarde à l'aneth, toast et beurre

Beilagen / Accompagnement

Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Tagliatelle und Reis

Rösti, pommes nature, pommes frites, tagliatelle et riz

Pasta

Tagliatelle an einer frischen Basilikumpesto..... 14.50..... 18.50

Tagliatelles au pesto au basilic frais

Tagliatelle mit fein geschnetztem Kalbsfleisch,
dazu Gemüse, Morcheln und Rahm..... 19.50.....24.50

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

Vegetarisch / Végétarien

1/2 Portion 1/1 Portion

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

Tagliatelle an einer frischen Basilikumpesto..... 14.50..... 18.50

Tagliatelles au pesto au basilic frais

Gazpacho würzige Tomatensuppe kalt serviert..... 9.50

Gazpacho soupe de tomate froide épicé

Seeländer Gemüseteller..... 18.50

Assiette des légumes du Seeland

Für den Junior / Pour le junior

Pommes frites.....5.00

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 12.00

Chicken Nuggets avec des pommes frites

Tagliatelle mit Butter und Parmesan..... 10.00

Tagliatelle avec du beurre et parmesan

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 œuf au plat, garni avec oignons, salade et concombre

Beef Burger

mit Guacamole, Balsamico Zwiebeln, Tomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan
avec guacamole, oignon au balsamic, tomates, rucola et du parmesan rebibes

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

Hausgemachte Desserts

1/2 Portion 1/1 Portion

Beeren Coup, mit Doppelrahm8.50 10.50
Coupe des baies, avec double crème

Beerengratin mit Vanilleeis8.50 10.50
Gratin des baies avec glace vanille

Beeren-Délice, mit Vanilleeis und Beeren, 10.50 12.50
Meringue und Doppelrahm
Délice des baies, glace vanille et baies,
Meringues et crème double

Tarte Tatin Karamelisierter Apfelkuchen mit Vanilleeis 14.50
Tarte Tatin tarte aux pomme caramélisée avec glace vanille

Sorbet nach ihrer Wahl mit Liqueures 10.50
Flûte de sorbet à votre choix avec liqueures

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