

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

Château de Praz, Reserve blanche	1 dl.	6.50
M.& L. Bovard- Chervet		
Château de Praz, Pinot gris	1 dl.	6.50
M.& L. Bovard- Chervet		

Rotwein / Vin rouge

Yvorne «Feu d'amour»	1 dl.	6.50
Pinot noir de Colombier Cave Burgat AOC.....	1 dl.	6.50
Pinot noir Barrique «Rafzerfeld»	1 dl.	8.50
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 2009.....	1 dl.	12.00

Brasseriemenü / Menu de Brasserie

49.00

Salat vom Buffet

Salade du Buffet

oder / ou

Seeländer Kürbissuppe

Crème de courge du Seeland



Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter und Kräuter sautiert

Emincé de foie de veau sauté au beurre et herbes

oder / ou

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart mit Rösti

Emincé de veau Zürichoise avec rösti

oder / ou

Tartar nach Wahl

Tartar aux choix



Heissi Liebi Zimtglace mit Rotwein-Pflaumen

Chaud – froid des amoureux, glace canelle et pruneaux au vin rouge

Brasserie- Gerichte / Mets de Brasserie

1/2 Portion 1/1 Portion

Austern (pro Stück) an einer Himbeervinaigrette 3.00

Huîtres (par pièce) à une vinaigrette de framboise

Hausgemachter Graved Lachs

mit Dill-Senf, Toast und Butter 80 gr. 18.50 160 gr. 28.50

Graved Lachs fait maison

avec moutarde à l'aneth, toast et beurre

Lauwarmer Milkensalat mit Himbeeressig und Nussöl 50 gr. 19.50 100 gr. 19.50

Salade de ris de veau tiède au vinaigre de framboise

Muscheln im Weissweinfond und Rahm 300 gr. 19.50 500 gr. 25.50

Mules marinières

Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter und Kräuter sautier 120 gr. 26.50 150 gr. 31.50

Emincé de foie de veau sauté au beurre et herbes

Kalbszüngli an weisser Kapernsauce 120 gr. 24.50 150 gr. 29.50

Langue de veau sauce aux câpres

Kalbsmilken in Butter gebraten mit Kapern bestreut 120 gr. 22.50 150 gr. 27.50

Ris de veau sauté au beurre et câpres

Beilagen / Accompagnement

Kartoffelstock, Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Tagliatelle und Reis

Pomme mousseine, Rösti, pommes nature, pommes frites, tagliatelle et riz

Vorspeisen / Les entrées

Salat vom Buffet, täglich frische Salate, angepasst an saisonale Köstlichkeiten	8.50
Salade du Buffet frais tous les jours, délices ajusté a la saison	
Blattsalat mit frittiertem Geisskäse, Speck, Pilzen und Zwiebelringen	18.50
Salade avec fromage de chèvre frit, lard, champignons et oignons	
Crevetten Cocktail serviert mit Toast und Butter	15.50
Cocktail de crevettes servi avec toasts et beurre	
Austern (pro Stück) an einer Himbeervinaigrette	3.00
Huîtres (par pièces) à une vinaigrette de framboise	
Hausgemachter Graved Lachs mit Dill-Senf, Toast und Butter	18.50
Graved Lachs fait maison avec moutarde à l'aneth, toast et beurre	

Suppen / Soupes

Hausgemachte Tagessuppe	8.50
Potage du jour fait maison	
Seeländer Kürbissuppe	8.50
Crème de courge du Seeland	
Hummersuppe	12.50
Bisque de homard	

Für Kinder / Pour enfants

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 Winter- Gemüseteller	22.50
Assiette des légumes du Seeland d'hiver	

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. 26.50..... 130 gr. 31.50

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 Zürichoise

Kalbsmedaillons an Morchelsauce..... 120 gr. 34.50... 150 gr. 39.50

Médaillons de veau aux morilles

Beilagen / Accompagnement

Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Tagliatelle und Reis

Rösti, pommes nature, pommes frites, tagliatelle et riz

Pasta

1/2 Portion 1/1 Portion

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

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

Tartar

1/2 Portion 1/1 Portion

Die besondere Art, Fleisch zu geniessen,
aus feinstem regionalem Rindfleisch zubereitet 23.50 28.50

La façon spéciale de savourer la viande de bœuf régional

Tartar

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

Tartar

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

Tartar

mit gehobeltem Parmesan
avec du parmesan rebibes

Beef Burger

Aus feinstem regionalem 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 hausgemachten 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 gebratenem 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 burgers sont servis avec des pommes frites

Hausgemachte Desserts

1/2 Portion 1/1 Portion

Zwetschgensorbet mit altem Pflümüli8.50 10.50

Sorbet vieille Prune

Heissi Liebi Zimtglace mit Rotwein-Pflaumen.....10.50 12.50

Chaud - froid des amoureux
glace cannelle et pruneaux au vin rouge

Pflaumengratin mit Vanilleglace10.50 12.50

Gratin aux pruneaux avec glace vanille

Grand-Marnier Parfait10.50 12.50

Parfait Grand-Marnier

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept.....8.50 10.50

Crème brûlée à la recette de la Grand-mère

Tarte tatin mit Vanilleeis.....14.50

Tarte tatin avec glace vanille

Hausgemachter Sabayon mit Himbeergeist und Vanilleeis 14.50

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