

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 |

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



Beerengratin
Gratin de baies

Unsere Spargeln / Nos asperges

Teller Spargeln, 1 Bund29.50
Assiette d'asperges, 1 botte

Portion Spargeln, 2 Bund45.50
Portion d'asperges, 2 bottes

Spargeln à discrétion59.50
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 Schinken38.50
Assiette d'asperges avec jambon

«Milanese» Spargeln mit und mit Nussbutter und Parmesan übergossen38.50
«Milanese» Asperges avec oeuf au plat, beurre noisette et parmesan

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

Kalbssteak mit Spargeln49.50
Steak de veau avec asperges

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

Entrecôte «Café de Paris» in Streifen geschnitten49.50
und gratiniert mit Spargeln
Entrecôte «Café de Paris» coupé en tranche
et gratiné avec asperges

Spargeln in Blätterteig Pastete an Morchelsauce und Reis45.50
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 gratiniertem Geisskäse | 18.50 |
| Salade avec fromage de chèvre gratiné | |
| 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

| | |
|--|-------|
| 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 | |
| Pommes frites | 5.00 |

Vegetarisch / Végétarien

| | | |
|--|-------------|-------------|
| | 1/2 Portion | 1/1 Portion |
| Salat vom Buffet | | |
| Täglich frische Salate, angepasst an saisonale Köstlichkeiten..... | | |
| Salade du Buffet | | 14.50 |
| Salade frais tous les jours, délices ajusté a la saison | | |
| Seeländer Frühlings- Gemüseteller | | 22.50 |
| 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

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 gefüllt170 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

Beerengratin.....8.50 10.50
Gratin de baies

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

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

Sorbet mit Liqueures 2.00
Sorbet avec liqueurs

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