

# 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 .....	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 ajuste a la saison

**Gazpacho** würzige Tomatensuppe kalt serviert..... 9.50

**Gazpacho** soupe de tomate froide epice

**Gratinerter Geisskase** auf Salat serviert..... 18.50

**Salade avec chèvre gratine**

**Wurst-kase-salat** auf Salat serviert..... 16.50

**Salade de cervelas et de fromage**

**Lauwarmer Poulet-curry-salat,**

Pouletwurfel an Currysauce, Salat garniert mit frischen früchten ..... 19.50

**Salade tiede aux des de poulet au curry**

sur un lit de salade, garnie avec fruits

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

**Thon en croute de sesame**

avec salade de mangues epicee 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 larons 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**

**Roastbeefteller 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

Kalbspaillard 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 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 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**

### **Beilagen / Accompagnement**

Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Tagliatelle und Reis

Rösti, pommes nature, pommes frites, tagliatelle et riz

## *Pasta*

**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

**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

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

# Hausgemachte Desserts

	1/2 Portion	1/1 Portion
<b>Coupe Romanoff</b> Mit Vanille Glace und Erdbeeren..... Avec glace vanille et fraises	8.50	10.50
<b>Himbeeren Coup</b> , mit Doppelrahm ..... <b>Coupe de framboises</b> , avec double crème	8.50	10.50
<b>Erdbeeren Coup</b> , mit Doppelrahm ..... <b>Coupe de fraises</b> , avec double crème	8.50	10.50
<b>Erdbeerengratin</b> ..... <b>Gratin de fraises</b>	8.50	10.50
<b>Beerengratin</b> ..... <b>Gratin de baies</b>	8.50	10.50
<b>Erdbeerendélice</b> , mit Vanilleglacé, Erbeeren,..... Meringue und Greyerzer Doppelrahm <b>Délice de fraises</b> , glace vanille, fraises, Meringues et crème double de la Gruyère	10.50	12.50
<b>Hausgemachter Sabayon</b> , mit Himbeergeist und Vanilleglace ..... <b>Sabayon maison</b> , avec esprit de framboise et glace vanille		12.50
<b>Schokoladenküchlein</b> mit flüssigem Kern und Erdbeerglace..... <b>Fondant au chocolat</b> accompagné d'une boule de glace a la fraise		14.50

## Klassische Coups

<b>Coupe Danemark</b>		10.50
<b>Café Glace</b>		10.50
<b>Sorbet citron Colonel</b>		12.50
<b>Glacen Kugeln</b>	pro Kugel	Fr. 3.50
<b>Schlagrahm</b>		Fr. 2.50
<b>Vanille, Erdbeere, Karamell, Mokka, Kokos, Citronensorbet,</b>		