

Apéro

Champagner / champagne	1 dl.	13.00
Prosecco Goccia d'oro.....	1 dl.	8.00

Weine im Offenausschank Vins ouverts

Weiss & Rosewein / Vins blancs et rosés

Château de Praz, Reserve blanche M.& L. Bovard- Chervet.....	1 dl.	7.00
Sauvignon blanc Château Souaillon Neuenburg AOC	1 dl.	7.00
Chardonnay Aureum Château Souaillon Neuenburg AOC	1 dl.	7.00
Rosé Whispering Angel Provence	1 dl.	8.00

Rotwein / Vins rouges

Gamay « Château de Praz M. & L. Bouvard- Chervet	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
OM Oliver Moraques Mallorca	1 dl.	8.00

Rebsorten: Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Shiraz und Merlot

Sommermenü / Menu d'été

49.00

Gaspacho würzige Tomatensuppe kalt serviert
Gaspacho, potage andalou relevé (froid)



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 de terre vapeur



Beerengratin mit Vanilleeis
Baies gratinées et glace vanille

Sommer Specials – Spécialités estivales

Salat vom Buffet

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

Buffet de salades

Salades fraîches du jour adaptées aux saveurs saisonnières

Gazpacho würzige Tomatensuppe kalt serviert..... 9.50
Gaspacho, potage andalou, relevé (froid)

Gratinerter Geisskäse auf Salat serviert..... 18.50
Fromage de chèvre gratiné sur lit de salade

Wurst-Käse-Salat garniert..... 18.50
Salade de cervelas et de fromage, garnie

Lauwarmer Poulet-Curry-Salat

Pouletwürfel an Currysauce, Salat garniert mit frischen Früchten 19.50
Salade tiède et dés de poulet au curry, assortie de fruits frais

Hausgemachtes Auberginen-Tartar mit Toast und Butter..... 14.50 21.50
Tartare d'aubergines fait maison, toast et beurre

Burrata auf einem Tomaten-Rucola-Salat mit gerösteten Pinienkerne..... 17.50
Burrata sur une salade de tomates, roquette et pignons grillés

«**Mexicaine**» Avocado und Tomaten

mit gebratenen Speckstreifen an feiner Balsamicosauce 18.50 23.50

«**Mexicane**» Avocado, tomates, bacons et sauce balsamique

Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne 23.50 28.50
Carpaccio de boeuf accompagné de roquettes, parmesan et pignons

Melonenschnitze mit Serranoschinken 18.50 23.50
Tranche de melon avec jambon serrano

Roastbeef Teller mit Tartarsauce, dazu Pommes Frites . 100gr. ... 19.50 160gr. 29.50
Assiette de roast-beef, sauce tartare et frites

Fitnesssteller, gemischter Sommersalat mit Pouletbrust 160gr 19.50
Entrecôte 180gr 32.50
Kalbspaillard 180gr 32.50

Assiette fitness, salade mêlée d'été avec Poulet 160gr..... 19.50
Entrecôte 180gr 32.50
Paillard de veau 180gr 32.50

Deklaration / Déclaration

Das Rind, Poulet und Kalbfleisch kommt aus der Schweiz und die Eglifilets aus der Ostsee (Polen, Norwegen, Estland)

Les viandes de bœuf, poulet et de veau proviennent de Suisse, les filets de perches des lacs baltiques (Pologne, Norvège, Estonie)

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

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

Klassische Coups

Coupe Danemark	10.00
Café Glace	10.50
Sorbet citron Colonel	12.50
Glacen Kugeln pro Kugel	Fr. 3.50
Schlagrahm	Fr. 2.50
Vanille, Erdbeere, Karamell, Mokka, Kokos, Citronensorbet,	