

Apéro Empfehlungen:

Hausaperitif:	<i>Crodino</i>
Vin mousseux « Bouvier Frères »	<i>Alkoholfreier Bitteraperitif</i>
Rosé demi-sec	<i>aus Kräutern</i>
Méthode traditionnelle Fr. 9.50	Fr. 6.—

Menu

Fr. 79.—

Soupe de poissons
et crevettes géantes

*

Carpaccio de Bresaola
à l'huile d'olive et au citron vert
garni de parmesan

*

Petit tournedos au poivre vert
Pommes croquettes maison
Bouquetière de légumes

*

Gratin aux baies

*

Entrées – Vorspeisen

Melon de Cavaillon et jambon San Daniele <i>Cavaillon Melone mit San Daniele Schinken</i>	Fr. 19.50	Gazpacho à l'andalouse et crevette géante sautée aux herbes citronnées <i>Gazpacho nach andalusischer Art mit an Zitronengras sautierter Riesencrevette</i>	Fr. 16.50
Tartare de boeuf, toast et beurre <i>Rindstartar, Toast und Butter</i>	Fr. 22.00 klein Fr. 36.00	Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	Fr. 11.00
Blinis de sarrasin au saumon d'Écosse fumé crème acidulée, bouquet de salade <i>Buchweizenblinis mit geräuchertem Schottischem Lachs Sauerrahm, Salatbouquet</i>	Fr. 23.50	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Fr. 8.50

Spécialités de poissons – Fischspezialitäten

Filets de perche frits <i>Eglifilets frittiert</i>	(klein Fr. 33.50) Fr. 37.50	Filets de féra du lac de Morat aux chanterelles <i>Felchenfilets aus dem Murtensee mit Pfifferlingen</i>	Fr. 39.00
Filets de perche meunières <i>Eglifilets gebraten</i>	(klein Fr. 35.50) Fr. 39.50	Sauté de crevettes géantes et petits légumes Sauce américaine <i>Sautierte Riesencrevetten und Gemüse Amerikanische Sauce</i>	Fr. 42.00
Filets de loup de mer méditerrané <i>Wolfsbarschfilets nach mediterraner Art</i>	Fr. 41.00	<i>Egli – McLean Polen / Felchen – Schweiz Wolfsbarsch – Griechenland (Aquakultur) / Crevetten – Vietnam (Aquakultur)</i>	

Viandes – Fleisch

Rib Eye Steak grillé « Café de Paris » (250 gr) Bouquetière de légumes <i>Grilliertes Rib Eye Steak mit Kräuterbutter Gemüsegarnitur</i>	Fr. 47.00	Escalope viennoise <i>Echtes Wienerschnitzel</i>	Fr. 39.50
Magret de canette aux chanterelles Bouquetière de légumes <i>Entenbrüstchen mit Eierschwämmen Gemüsegarnitur</i>	Fr. 38.00	Carré d'agneau à la provençale Haricots de Kenya <i>Lammkarree nach provenzalischer Art Keniabohnen</i>	Fr. 45.00

Les mets sont accompagnés de pommes frites, pommes allumettes, riz créole, pommes nature ou risotto aux poireaux.

Die Gerichte servieren wir Ihnen mit Pommes frites, Streichholzkartoffeln, Reis, Salzkartoffeln oder Lauchrisotto.

Rindfleisch – Brasilien+Schweiz / Kalbfleisch – Schweiz / Lamm – Neuseeland / Geflügel – Frankreich (rein vegetarische Fütterung)

Cuisine végétarienne – Vegetarische Gerichte

Penne méditerranéennes <i>Penne nach mediterraner Art</i>	Fr. 25.50	Vol-au-vent aux chanterelles Bouquetière de légumes <i>Blätterteigpastetchen mit Eierschwämmen Gemüsegarnitur</i>	Fr. 28.00
--	-----------	---	-----------