



*Wir wünschen  
Ihnen  
einen guten Appetit*



*Unser Kalb- und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz und  
Unser Rindfleisch importieren wir aus Südamerika*

## HORS D'OEUVRE FROID - KALTE VORSPEISEN

<i>Carpaccio de boeuf au ruccola et parmesan</i> <i>Rindsfilet Carpaccio mit Ruccola und Parmesan</i>	CHF	19.--
<i>Beefsteak tartare "Amsterdam"</i> <i>Tatar aus Rindsfilet</i>	CHF	26.--
<i>Salade hivernale aux goujons de filets d'agneau</i> <i>Wintersalat garniert mit Lammfiletstreifen</i>	CHF	25.--
<i>Crevettes, avocats et melons sur un lit de roquette</i> <i>Krevetten, Avocados und Melonen auf einem Ruccolabett</i>	CHF	22.--
<i>Chariot de salades</i> <i>Salat vom Buffetwagen</i>	CHF	9.50

## HORS D'OEUVRE CHAUD - WARMER VORSPEISEN

<i>Escargots "maître d'hôtel"</i>	6 Stück	CHF	15.--
<i>Schnecken an einer Kräutersauce</i>	12 Stück	CHF	25.--
<i>Moules farcies et gratinées</i> <i>Gefüllte und gratinierte Muscheln</i>		CHF	22.--
<i>Scampis cuits et marinés à la sauce à l'ail</i> <i>Gebratene, in einer Knoblauchsauce marinierte Scampis</i>		CHF	28.--

## POTAGES - SUPPEN

<i>Crème de fenouil au Pernot</i> <i>Fenchelcremesuppe mit Pernot verfeinert</i>	CHF	9.--
<i>Crème aux chanterelles</i> <i>Pfifferlingcremesuppe</i>	CHF	8.50
<i>Crème de safran et son duo de crevettes</i> <i>Safrancremesuppe mit Krevetten garniert</i>	CHF	9.--
<i>Potage parmentier à la crème et caviar</i> <i>Kartoffelsuppe verfeinert mit Rahm und Kaviar</i>	CHF	8.50

## PÂTES - TEIGWAREN

<i>Farfalle à la sauce au saumon</i> <i>Farfalle an einer Lachsrahmsauce</i>	CHF	23.--
<i>Raviolis maison farcis au ricotta et épinards à la sauce au safran</i> <i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Safransauce</i>	CHF	26.--
<i>Gnocchis à la crème, roquette et crevettes</i> <i>Gnocchis mit Ruccola und Crevetten an einer Rahmsauce</i>	CHF	22.--
<i>Spaghetti "vongole"</i> <i>Spaghetti mit Muscheln</i>	CHF	22.--
<i>Linguine mare e monti</i> <i>Nudeln mit Pilzen und Scampis</i>	CHF	26.--
<i>Aussi en demi – portion : réduction CHF 4.--</i> <i>Auch als halbe Portionen erhältlich: Reduktion CHF 4.--</i>		

## POISSONS - FISCHE

<i>Scampis grillés</i> <i>Grillierte Scampis nach Art des Hauses</i>	CHF	44.--
<i>Scampis à l' indienne</i> <i>Scampis an einer Currysauce garniert mit Früchten</i>	CHF	42.--
<i>Sole meunière</i> <i>Gebratene Seezunge an Zitronenjus</i>	CHF	42.--
<i>Goujons de Sole à la sauce au curry et papaye</i> <i>Streifen von der Seezunge an einer Currysauce mit Papaya</i>	CHF	38.--

## VIANDES - FLEISCH

<i>Fois de veau en carreaux aux fines herbes</i> <i>Gewürfelte Kalbsleber an feinen Kräutern</i>	CHF	37.--
<i>Filet de boeuf Stroganoff</i> <i>Zarte Filetspitzen an einer Paprikasauce</i>	CHF	40.--
<i>Escalope de veau "Borsalino"</i> <i>Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken, Auberginen, Käse (od. Gorgonzola)</i>	CHF	41.--
<i>Médailles de porc à la dijonnaise</i> <i>Schweinsfilet an einer französischen Senfsauce</i>	CHF	36.--
<i>Côtelette d' agneau à la sauce provençale</i> <i>Lammkotelett an einer provenzalischen Kräutersauce</i>	CHF	40.--
<i>Fondue Chinoise</i>	CHF	44.--

*Garniture : gratin dauphinois, riz, nouilles, pommes croquettes ou pommes frites*  
*Beilagen : Kartoffelgratin, Reis, Nudeln, Kroketten oder Pommes frites*

## FEU DE BOIS - VOM HOLZKOHLEGRILL

*Filet de boeuf d'Amérique du sud grillé sur feu de bois* CHF 46.--  
*Rindsfilet aus Südamerika vom Holzkohlen-Grill*

*Entrecôte d'Amérique du sud grillée sur feu de bois* CHF 40.--  
*Rinds-Entrecôte aus Südamerika vom Holzkohlen-Grill*

*Sauces au choix:*

*Poivre noir*

*Forestière*

*Béarnaise*

*Café de Paris*

*Saucen nach Ihrer Wahl:*

*Schwarzer Pfeffer*

*Pilzrahmsauce*

*Béarnaise*

*Kräuterbutter*

*Châteaubriand d'Amérique du sud (des 2 personnes)* CHF 49.—p.P.  
*Doppeltes Rindsfilet aus Südamerika (ab 2 Personen)*

*Entrecôte double d'Amérique du sud (des 2 personnes)* CHF 43.— p.P.  
*Doppeltes Entrecôte aus Südamerika (ab 2 Personen)*

*Garniture : gratin dauphinois, riz, nouilles, pommes croquettes ou pommes frites*  
*Beilagen : Kartoffelgratin, Reis, Nudeln, Kroketten oder Pommes frites*

## Holzkohlen-Grill-Spezialitäten

<i>Côtelette de veau</i> Kalbskotelette	<i>CHF</i>	44.--
<i>Foie de veau</i> Kalbsleber	<i>CHF</i>	37.--
<i>Paillard de veau</i> Kalbsschnitzel	<i>CHF</i>	41.--
<i>Entrecôte parisienne</i> Hohrückenstück	<i>CHF</i>	36.--
<i>Steak de porc</i> Schweinssteak	<i>CHF</i>	36.--

*Sauces au choix:*

*Poivre noir*

*Forestière*

*Béarnaise*

*Café de Paris*

*Sauces nach Ihrer Wahl:*

*Schwarzer Pfeffer*

*Pilzrahmsauce*

*Béarnaise*

*Kräuterbutter*

*Garniture : gratin dauphinois, riz, nouilles, pommes croquettes ou pommes frites*

*Beilagen : Kartoffelgratin, Reis, Nudeln , Kroketten oder Pommes frites*

*Fleischherkunft:*

*Kalb, Rind, Schwein: Schweiz*

## DESSERTS MAISON - HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

<i>Sabayon à la glace vanille</i> <i>Zabaione mit Vanilleeis</i>	CHF	13.--
<i>Parfait aux fruits des bois fait maison</i> <i>Hausgemachtes Waldbeerenparfait garniert mit Beeren</i>	CHF	11.--
<i>Tiramisu maison à la liqueur d'orange</i> <i>Hausgemachtes Tiramisu mit Orangenliqueur</i>	CHF	14.--
<i>Figues marinées au cassis et glace cannelle</i> <i>In Cassis marinierte Feigen mit Zimteis</i>	CHF	12.--
<i>Banane flambée et mousse au chocolat</i> <i>Flambierte Banane und Schokoladenmousse</i>	CHF	13.--
<i>Divers Sorbets</i> <i>Williamine-, Aprikosen- oder Zitronen-Sorbet</i>	CHF	13.--

### *Glace / Eis :*

<i>Fraise</i>	<i>Noix</i>	<i>Caramel</i>	<i>Chocolat</i>
<i>Erdbeer</i>	<i>Walnuss</i>	<i>Caramel</i>	<i>Schokolade</i>

*Prix de la boule :*  
*Preis pro Kugel : CHF 3.50*

*Crème chantilly :*  
*Rahmzuschlag : CHF 1.50*