

Les entrées

Unsere Vorspeisen

| | | |
|--|------------------|-------|
| Salade du marché <i>Marktfrischer Tagessalat</i> | | 8.50 |
| Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i> | | 9.50 |
| Salade de mâche à l'œuf aux petits lardons et croûtons à l'ail <i>Nüsslisalat mit Ei, gebratenen Speckwürfeli und Brotcroûtons</i> | | 12.00 |
| Tatar de saumon fumé avec mangue, échalote et piment rouge <i>Lachstatar mit Mango, Schalotten und roter Pfefferschote</i> | <i>Vorspeise</i> | 19.00 |
| | <i>Hauptgang</i> | 26.00 |
| Cocktail de crevettes au céleri en branches et avocat <i>Crevettencocktail mit Avokado an Cocktailsauce mit Stangensellerie und Meerretich</i> | | 18.00 |
| Soupe de betterave aromatisée de vieux Porto à la mousse de coco <i>Randensuppe mit Portwein und Kokosschaum</i> | | 10.00 |
| Crème de carottes à l'orange au gingembre <i>Karottencremesuppe mit Orangen und frischem Ingwer</i> | | 12.00 |

Les Poissons

Unsere delikatsten Fischgerichte

**Filets de perches sautés à la meunière,
pommes des terres naturelles, bouquet de légumes** 39.00
Gebratene Eglifilets nach Müllerinnen Art, Salzkartoffeln und Marktgemüse

**Filet de vivaneau rouge sur nid de feuilles d'épinard, sauce
au vin blanc aux baies roses, timbale de riz créole** 37.00
*Gebratene Red Snapper-Filets auf Blattspinat an Weissweinsauce mit rosa Pfeffer
Trockenreis*

Médallions de thon grillé, la sauce à la noix de coco 38.00
*Grillierte Thunfischmedaillons an Kokosrahmsauce
Lauchgemüse und Zündholzkartoffeln*

Les Végétariens

Überraschend vegetarisch

Fricassé de légumes d'hiver avec potiron et patate douce 23.00
Winter-Gemüsetopf mit Kürbis und Süsskartoffel

Risotto au chicorin rouge et raifort 25.00
Risotto mit rotem Chicoree und Meerrettich

Les viandes

Fleischgerichte

| | |
|--|-----------------------------|
| Emincé de foie de veau acidité au vinaigre de Modena, Rösti <i>Saure geschnetzelte Kalbsleber an Balsamico-Sauce mit Rösti</i> | 34.00 |
| Emincé de veau à la crème Zurichois, Rösti <i>Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Champignonrahmsauce und Rösti</i> | 38.00 |
| Steak de veau sauté aux cèpes à la crème Garnie de légumes du marché et riz créole <i>Zartes Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce, Marktgemüse und Reis</i> | 46.00 |
| Le véritable Entrecôte Café de Paris à la façon du chef <i>Gebratenes Entrecote mit gratinierter Café de Paris-Butter und Pommes frites</i> | 42.00 |
| Filet de bœuf grillé, sauce au vin rouge Chamarré Gratin de pommes de terre, légumes de saison <i>Grilliertes Rindsfilet an Chamarré-Rotweinsauce dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse</i> | 49.00 |
| Beefsteak Tatar Chamarré <i>Hausgemachtes Beefsteak Tatar nach Ihrem Wunsch</i> | 34.00 |
| <i>mild, medium oder scharf gewürzt und mit Cognac, Calvados oder Whisky verfeinert</i> | <i>kleine Portion</i> 27.00 |
| Filet mignons d'agneau au beurre aux olives de la Provence Haricots verts au lard et pommes de terre rissolées au thym <i>Gebratene Lammfiletmignons mit Olivenbutter, grüne Bohnen und Bratkartoffeln mit Thymian</i> | 39.00 |
| Escalope de porc panée géante, pommes frites et légumes de saison <i>„Bären-Schnitzel“ – das heißgeliebte vom Schwein, Pommes Frites und Marktgemüse</i> | 32.00 |
| | <i>kleine Portion</i> 27.00 |

Desserts séduction douce *Süsse Verführungen*

| | |
|---|-------|
| Parfait glacé au thé de Jasmin à la sauce d'oranges <i>Hausgemachtes Jasmin-Parfait mit Orangensauce</i> | 10.00 |
| Tirami sù au jus de citron <i>Hausgemachtes Zitronentiramisu</i> | 10.00 |
| Crème brûlée à la façon de ma Grand-mère <i>Gebrannte Creme nach Grossmutter`s Rezept</i> | 9.00 |
| Mousse au chocolat noir Toblerone <i>Hausgemachtes dunkles Schokoladenmousse mit Toblerone</i> | 10.00 |
| Gratin d'oranges au Grand Marnier accompagné de la glace à la vanille <i>Orangengratin mit Grand Marnier und Vanilleglace</i> | 11.00 |
| Panaché de sorbets aux fruits frais <i>Gemischte Sorbets mit frischen Früchten</i> | 12.50 |
| Petite assiette de fromages <i>Gemischter Käseteller zum Dessert</i> | 15.00 |