

## Les spécialités d'été

### Sommer Hits

#### Soupe froide au melon

*Melonenkaltschale*

9.00

#### Assiette suédois avec du saumon

*Bunte Blattsalate belegt mit geräuchertem Lachs und Zwiebeln*

*Vorspeise*

19.00

*Hauptgang*

27.00

#### Melon avec jambon cru

*Melone mit Rohschinken*

*Vorspeise*

21.00

*Hauptspeise*

28.00

#### Salade paysanne, jambon cru, œuf, croutons et melon

*Bunte Salate Bauernart mit Rohschinken, Ei und Brotwürfeln, garniert mit Melone  
ohne Rohschinken*

24.00

21.00

#### Assiette de salade "too much "

*Bunter Salatteller mit knusprig gebratenen Pouletbruststreifen an Red Bull Dressing*

24.00

#### Assiette Roastbeef

*Roastbeefsteller mit Tatarsauce und Pommes Frites*

28.00

#### Escalope de veau au citron, légumes de la saison ou salade assortie

*Zarte Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce, garniert mit Saisongemüse oder gemischtem Salat*

35.00

## Les entrées ou pour la petit faim

### *Unsere Vorspeisen oder für den kleinen Hunger*

<b>Salade du marché</b> <i>Marktfrischer Tagessalat</i>	8.50
<b>Salade mêlé</b> <i>Gemischter Salat</i>	9.50
<b>Consommé au dépôt</b> <i>Rindskraftbrühe mit Einlage</i>	9.00

## Les Végétariens

### *Überraschend vegetarisch*

<b>Assiette légumes gratiné au mozzarella</b> <i>Bunte Gemüseplatte mit Mozzarella</i>	19.00
<b>Gnocchi de pommes de terre au cœur de tomate</b> <b>Sauce au basilique</b> <i>Kartoffelgnocchi mit Tomatenherz an feiner Basilikumsauce</i>	22.00

## Les Poissons

### *Fischgerichte*

<b>Brochettes de queues d'écrevisses Danieli, gratinée aux herbes aromatiques</b> <b>garni de feuilles d'épinards et riz créole</b> <i>Gebratene Riesencrevetten mit Kräuterbutter überbacken, Trockenreis, Blattspinat</i>	35.00
---	-------

## Unsere Fischspezialitäten aus dem Murtensee

<b>Filets de perche du lac de Morat à la meunière,</b> <b>pommes natures, bouquet de légumes</b> <i>Gebratene Eglifilets aus dem Murtensee, Salzkartoffeln, Marktgemüse</i>	39.00
---	-------

## Les viandes

### *Fleisch gibt Kraft*

<b>Emincé de foie de veau sauté au beurre et à l'ail, Rösti</b> <i>Geschnetzelte Kalbsleber in Butter mit Zwiebeln und Knoblauch, Rösti</i>	33.00
<b>Emincé de veau à la crème Zurichois, Rösti</b> <i>Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Champignonrahmsauce, Rösti</i>	38.00
<b>Goulache de bœuf Stroganov, Riz créole</b> <i>Rindshuftwürfel an rassisger Paprikasauce nach altem Rezept, Trockenreis</i> Reich und klassisch, das Geheimrezept von Jürg Homberger.	38.00
<b>Filet de boeuf grillé, sauce au vin rouge Chamarré, Gratin de pommes de terre, légumes de saison</b> <i>Grilliertes Rindsfilet an einer Chamarré-Rotweinsauce, Kartoffelgratin, Saisongemüse</i>	49.00
<b>Beefsteak Tatar Chamarré</b> <i>Hausgemachtes Beefsteak Tatar nach Ihrem Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt und mit Cognac, Calvados oder Whisky verfeinert</i>	34.00
<b>Carré d'agneau rôti au poivre concassé, jus à l'estragon, pommes de terre nouvelles sautés, courgettes étuvées</b> <i>Gebratenes Lammkarre mit gebrochenem Pfeffer, Estragon-jus neue Bratkartoffeln, gedämpfte Zucchini</i> Ein spezieller Gruss aus der Provence.	39.00

# Les Desserts

## *Unsere Süßspeisen*

**Tartelette tiède au chocolat en duette, glace à la crème acidulée (15 min)** 10.00  
*Lauwarmes Schokoladentörtchen duett mit flüssigem Kern, Sauerrahmeis (15 Min.)*

**Mousse au chocolat Toblerone** 9.00  
*Tobleronenmousse*

**Fraises fraîches**  
*Frische Erdbeeren*

- nature 7.50
- mit flüssigem Rahm 9.20
- mit Schlagrahm 9.20

**Coupe Romanoff** 12.00  
*Vanilleglace mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Rahm*

**Cornet en pâte feuilletée aux fraises** 9.00  
*Erdbeercornet aus Blätterteig mit Erdbeeren, eine Kugel Vanille*

**Soupe froide aux fraises** 9.00  
*Erdbeerkaltschale mit Joghurt und frischen Erdbeeren*

**Fromages assorties** 14.50  
*Eine Auswahl von Käse*

**Glaces et sorbets**  
*Bitte verlangen Sie unsere Karte*