

Vorspeisen

Tatare und Filet vom Norwyk Rauchlachs

Gurkensorbet / Wasabi / Pumpernickel / Radieschen

21.-

Rindfleischcarpaccio mit gehobeltem Parmesan

Grillgemüsecreme / Parmesanespuma / Basilikumöl

24.-

Frischkäseterrine mit Mostbröckle

Blattsalate / Granatapfeldressing / Kürbiskernöl

16.-

Gemischte Salatschale

mit Hausdressing französisch oder italienisch

12.-

Süppchen & warme Vorspeisen

Gartenkräutersüppchen mit gerösteten Pinienkernen

12.-

Falsche Schnecken (Rindsfiletspitzen) „Café de Paris“

mit Toast

21.-

Vegetarisch + Fisch

Tagliatelle mit Basilikum und Eierschwämmli

24.-

- dazu gebratene Riesencrevetten mit confierten Tomaten

44.- (Vegi mit Fisch)

Ananas-Chili Cous-Cous mit Safransauce und Gemüse

26.- (Vegi)

- dazu Lastallo Swiss Alpin Lachs

42.- (Vegi mit Fisch)

Seezunge am Stück gebraten „Grenobler Art“

Kartoffelstock / Kapern / Zitronen / Sommergemüse

52.-

Hauptgerichte

Tagliata vom Entecôte „Café de Paris“

Rotweinsauce / Bratkartoffeln / Sommergemüse

54.-

Kalbskopfbäckchen nach alter Tradition geschmort

Kartoffelstock / Sommergemüse

44.-

Gebackenes Kalbschnitzel „Cordon bleu“

Pommes frites / Sommergemüse

46.-

Unser Menü „eine Reise um die Welt“

serviert ab 3 Gänge und ab 2 Personen

Frischkäseterrine mit Mostbröckle

☆

Ananas-Chili Couscous an Safransauce

und gebratenem Alpin-Lachsfilet

☆

Tagliata vom Entrecôte „Café de Paris“

Rotweinsauce / Frühkartoffeln / Sommergemüse

☆

Käsetriolog aus der Region

Roggenbrot / schwarze Nüsse

und / oder

Aprikosenknödel mit Caramelglace

Crumble / Sommerbeere

Menü 3 gängig 72.-

jeder weitere Gang + 15.-

Weinbegleitung 3 Gläser Fr. 24.-

Liebe Gäste

Beim Einkauf unserer Grundprodukte achten wir auf Regionalität. Wenn es nicht anders deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch und Fisch. Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie eines Lebensmittels haben, so lassen Sie es uns bitte wissen.

Gerne beraten wir Sie bei der Speisewahl und Zubereitung. Unsere Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

Dessert

Crème brûlée

Passionsfruchtsorbet / Früchtegarnitur

15.-

Eingelegte Aprikosen im Strudelteigkörbchen

Tonkabohnenglace / Crumble

13.-

Parfaitglace

Marinierte Beere / Rahm / Caramel-Haselnüsse

15.-

Dessert im Gläschen

*Sommerbeere-Coupe/ Danemark / Affogato
mit Früchtegarnitur*

à 9.-

Café „Gourmand“

Kaffee oder Espresso mit 3 kleinen Köstlichkeiten unserer Patisserie

13.-

dazu 2cl Vecchia Romagna oder Amaretto

+ 6.-

Käseteller von ausgewählten Käsesorten

aus der Region oder international

3 Sorten Käse 18.- / 5 Sorten Käse 21.-