



PREMIERS PLATS VORSPEISEN

CRÈME D'ASPERGES

Hausgemachte Spargelcreme mit Rahmhübli 9.50

SALADE DE SAISON

Bunt gemischt, schön garniert 7.80

BUFFET DE SALADE

zum selbernehmen klein 9.- / gross 14.-

SAUMON D'IRLANDE FUMÉE

*Irischer Wildlachs am Eichenfeuer geräucht,
serviert mit Toast und Butter 18.-*

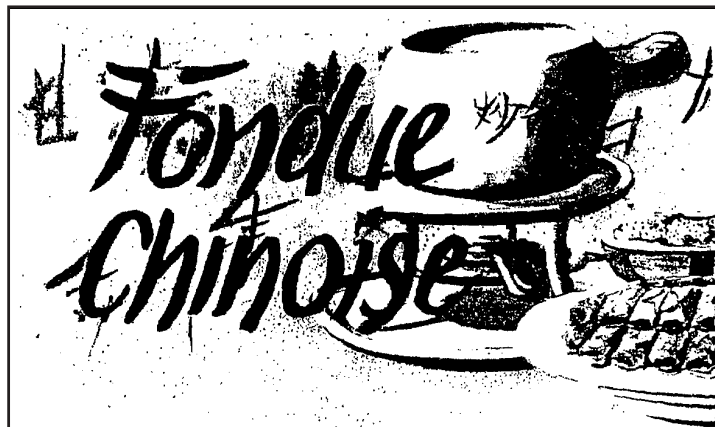
SANS VIANDE VEGETARISCH

RAVIOLI AUX ORTIES ET FENOUIL SAUVAGE

*Giovannis hausgemachte Ravioli mit Brennesseln und wildem Fenchel
CHF 28.-*

SALADE "CHEVRE CHAUD"

*Geisskäse gratiniert auf Saisonsalat an rassisger Salatsauce
13.-/19.50*



A DISCRETION

serviert mit feinen Saucen und Gourmet-Reis CHF 39.- ab 2 Personen



MENU DU CHEF

CRÈME D'ASPERGES

Hausgemachte Spargelsuppe mit Rahmhübli



GRENADINS DE VEAU AU CITRON

*Kalbsschnitzel Qualivo an Zitronensauce
Spargelrisotto und Gemüse garnitur*



"FOU DE CAMEL"

Vanilleglace mit Dulce de Leche

Menu complet 58.-

PLATS PRINCIPAUX HAUPTGERICHTE

EMINCE BERNOIS veau et porc

*Teller Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch serviert mit Rösti
26.50*

FOIE DE BŒUF "TORCHY'S"

*Geschnetzelte Rindsleber Qualivo an saurer Sauce mit
viel Zwiebeln serviert mit Rösti
25.50*

PAILLARD DE VEAU

*Hauchdünne grillierte Kalbsschnitzel Qualivo, vom Grill,
serviert mit Kräuterbutter und Saisonsalat
35.-*

STEAK DE BOEUF "CAFE DE PARIS"

*Hohrückensteak vom Grill mit Café de Paris, serviert mit
Pommes Frites und Gemüse garnitur
34.-*

FILET DE BŒUF AUX MORILLES

*Zartes Rindsfilet mit Morchelsauce, serviert mit
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur
48.-*

TRANCHE DE SAUMON SAUCE VANILLE

*Bio Lachs an Weissweinsauce mit Vanille, serviert mit Camargue-Reis
36.-*

BEILAGE NACH WAHL:

*Pommes Frites, Zündholzkartoffeln, Camargue-Reis, Rösti,
Butternüdeli, Röstikroketten, oder Salzkartoffeln*



POUR LES ENFANTS FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

ESCALOPE DE PORC PANÉE, POMMES FRITES
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse 14.50

EMINCE DE VEAU ET PORC
Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch, mit Butternüdeli 14.50



DESSERTS "MAISON" IMMER EINE SÜNDE WERT...

Affogato al caffè 6.50
Gioloto Vanilleglace mit einem Schuss Espresso

Himbeerparfait "Bären" 6.50/8.50

"Verrückt nach Caramel" 7.50/9.-
Vanilleglace mit Dulce de Leche

Soufflé glacé Grand Marnier 9.50

Dessert Käse 9.50

COUPES

Coupe Dänemark 7.50/9.80

Eiskaffee 7.50/9.-

Ballon Rosé 8.-/11.-

GLACEN UND SORBETS

Vanille, Walderbeerensorbet, Limonensorbet,
Stacciatella, Ananassorbet, Monatsglace
Kugel 3.50 - mit Rahm +1.20

Sorbet Arrosé 7.80/10.-