

# 1 — LES ENTRÉES

Salatbouquet an Waldbeeren und Hausdressing	14
Elsässer Kartoffelsuppe mit Lammbällchen und Perigod-Trüffelöl	15
Französische Zwiebelsuppe	14
Crevettes frites	34
Frittierte Crevetten mit grüner Sauce und Soupe de poisson	

**BEI UNS IST DAS  
PRODUKT  
DER STAR**



# 2 — LES SPÉCIALITÉS

<b>FILET DE TURBOT</b>	39
Kross gebratenes Steinbuttfilet auf Blumenkohlcrème mit Vermouth Fenchel und Safrankartoffeln	
<b>CANNELLONIS FARCIS</b>	29
Cannellonis mit Schweizer Lachsforelle und Crevetten auf einer Fischvelouté	
<b>TARTARE DE BOEUF</b>	34
mit warmer Café de Paris-Kruste auf Rucolabeet mit feinem Brioche	

# 3 — SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

## CAFÉ DE PARIS ENTRECÔTE

Edelstes Entrecôte vom Schweizer Weiderind, mit einmaliger, hausgemachter Kräuterbutter, serviert auf einem Rechaud und gegart am Tisch. Inklusiver einer Beilage nach Wahl. Sie entscheiden nach Ihrem Geschmack, ob leicht rosa oder durchgegart

200g 58

# 4 — FILET DE BOEUF

## FILET DE BOEUF

Feinstes, marmoriertes US-Rindsfilet serviert mit Rosmarinkartoffeln, Gartengemüse und einer hausgemachten Sauce nach Wahl.

Wählen Sie Ihre Garstufe: **saignant - à Point - bien cuit**

### Saucen:

Kräftige Rotweinsauce

Rahmsauce mit Cognac und frischen Champignons

Paprika-Rahmsauce mit Morcheln

Rassige Sauce au Poivre mit grünem Pfeffer, Rotweinjus mit Schalotten

150g	59
200g	68
250g	74

## GARNITURES

Pommes Allumettes	7
Gratin dauphinois	8
Bohnen im Speckmantel	8
Gartengemüse	8

# 5 — LES CLASSIQUES

## GÂTEAU AUX AUBERGINES 34

Heisser Auberginenkuchen mit Ponzu auf milder Käsecrème

## COTLETTE D'AGNEAU 44

Paniertes Lammkotlett auf Elsässer Kartoffelsalat

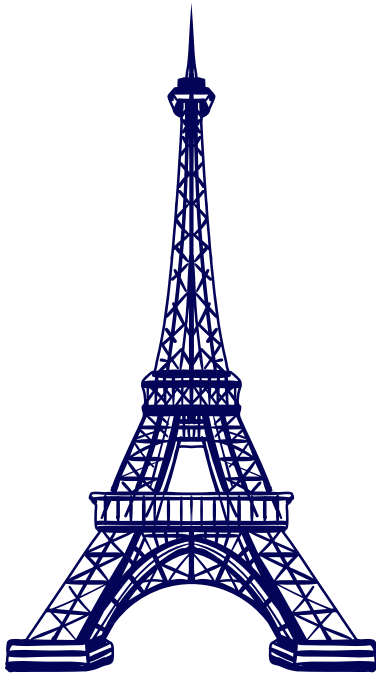
# 6 — LES DESSERTS

Mousse au Chocolate an Minzsauce	12
Gâteau aux Poires mit glasierten Birnen	11
Crème brûlée mit marinierten Himbeeren	12
Glace und Sorbet	5
Rahm	1

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Deklaration: Käse (CH/F), Rind (CH/USA), Fisch (CH/ES), Meeresfrüchte (DK/VN) Lamm (NZ)

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt



# MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

Cola / Cola Zero / Citro / Orange	3 dl / 5 d / 1ll	5
Apfelsaft / Shorley / Rivella Blau/ Rot		5
Quellwasser mit Kohlensäure		3 / 5 / 9
Quellwasser ohne Kohlensäure		3 / 5 / 9

## BIERE

Feldschlösschen-Bier (frisch vom Fass)	3 dl / 5 dl	5.50 / 7.50
Arosa Sunna 3.3 dl		7.00
Weissbier Schneider Weisse		8.50
Feldschlösschen Alkoholfrei 3.3 dl		6.00
Moretti		6.00



## WEINE

1 dl / 7.5 dl

### SCHAUMWEINE

Cüpli Prosecco		8.50 / 56.00
Louis Roederer Collection		14.50 / 99.00
Louis Roederer Brut Rose Vintage		119.00

### WEISS

Chablis AOC, Chardonnay Burgund	2021	9.00 / 59.00
Pouilly Fumè AOC, Sauvignon	2022	8.00 / 56.00

### ROSÉ

Whispering Angel, Cuveé	2021	8.50 / 56.00
Zweifels Pinot Noir	2021	8.50 / 56.00

### ROT

Château Cap de Faugeres AOC, Cuveé	2021	8.50 / 56.00
Le Merle de Pèby Faugères AOC	2019	12.00 / 82.00

### APÉRITIFS

Aperol Spritz	4 cl	12.00
Martini weiss	4 cl	8.00
Campari	4 cl	8.00
Cynar	4 cl	8.00
Gin Tonic	4 cl	13.00
San Bitter	10 cl	6.00
Zusatz		4.00

### SPIRITUOSEN

Bacardi	37.5%	4 cl	10.00
Vodka	37.5%	4 cl	10.00
Vieille Prune	40%	2 cl	11.00
Calvados	40%	2 cl	11.00
Williams (Morand)	40%	2 cl	9.00
Pastis	45%	4 cl	8.00
Zusatz			4.00

### COGNAC/WHISKY/RUM

Remy Martin	40%	2 cl	12.00
Remy Martin X.O	40%	2 cl	22.00
Chivas Regal	40%	4 cl	12.00
Glendfich 15	40%	4 cl	18.00
Zacapa 23	43%	4 cl	14.00
Non Plus Ultra	42%	2 cl	19.00

### LIQUERS

Cointreau	40%	2 cl	8.00
Amaretto Disaronno	28%	2 cl	8.00
Theos Röteli	20%	4 cl	8.00
Ingwerer	20%	4 cl	8.00
Baileys	17%	4 cl	8.00

### GRAPPAS

Amarone Paesanella Barrique	41%	2 cl	8.00
TreSoliTre	43%	2 cl	18.00
Berta Nebbiolo di Barolo 2004, 8 Jahre			
Nonino il Moscato	41%	2 cl	12.00
Paesanella di Brunello	41%	2 cl	8.00

## KAFFEE & TEE

Kaffee Crème	5.00
Espresso/Ristretto	4.50
Diverse Sirocco Teesorten im Kännchen	7.00

verlangen Sie unsere ausführliche Weinkarte

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt