

# 1 LES ENTRÉES

Frischer Marktsalat	9
Eisbergwedge mit Nordseecrevetten und Sauce Calypso	19.50
Französische Zwiebelsuppe	11
Paté Campagnard mit Mostarda (Bauernterrine)	14

## BEI UNS IST DAS PRODUKT DER STAR



# 5 LES SPÉCIALITÉS

<b>GOLDEN SHRIMPS</b>	19.50
6 Stück im Schneckenpfännli mit „Beurre d'escargot“ überbacken	
<b>ZANDERFILET</b>	37
in der Papillotte mit Kräuterbutter, Fenchel und Kartoffeln	

# 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 54

# 4 FILET DE BOEUF

## FILET DE BOEUF

Feinstes, marmoriertes US-Rindsfilet, inklusive einer Beilage und einer hausgemachten Sauce nach Wahl.	150g	48
	200g	56
	250g	64

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

### Saucen:

Café de Paris  
Rahmsauce mit Cognac und frischen Champignons  
Paprika-Rahmsauce mit Morcheln  
Rassige Sauce au Poivre mit grünem Pfeffer, Rotweinjus mit Schalotten

## GARNITURES

Pommes Allumettes  
Bohnen im Speckmantel  
Couscous mit Rosinen und Zimt  
Gratin dauphinois

jede weitere Beilage 6

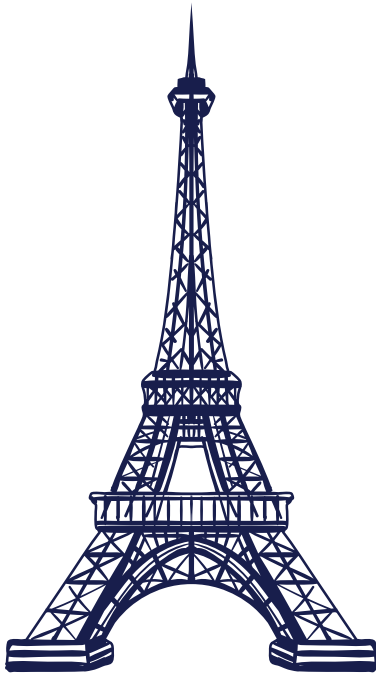
# 2 LES CLASSIQUES

**SALADE NICOISE MIT STUNDENEI** 28  
mit Bohnen, Artischocken, Tomaten, Oliven,  
Zwiebeln, Karpfen, Thunfisch und Sardellen

**FLAMMKUCHEN PROVENCAL** 23  
mit Crème fraîche, Tomaten, Champignons,  
Rucola, Mozzarella und Frühlingszwiebeln

# 6 LES DESSERTS

Mousse au Chocolate	12
Millefeuille mit Schuss (Distillerie Zimmerli Hallau)	8.50
Birnen-Tarte ohne Teig	11
Glace und Sorbet	4.50
Rahm	1.50
Dekorierter Käsevariation aus Hart- und Weichkäsen mit hausgemachtem Früchtebrot	19



# MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

Cola / Cola Zero / Citro / Orange	3 dl / 5 dl	4.50
Apfelsaft / Shorley / Rivella Blau/ Rot		
Quellwasser mit Kohlensäure		2.50 / 4.50
Quellwasser ohne Kohlensäure		2.50 / 4.50

## BIERE

Feldschlösschen-Bier (frisch vom Fass)	3 dl / 5 dl	5.00 / 7.00
Arosa Sunna 3.3 dl		6.50
Weissbier Schneider Weisse		8.50
Feldschlösschen Alkoholfrei 3.3 dl		5.50

## WEINE

1 dl / 75 dl

### SCHAUMWEINE

Cüpli Prosecco		8.50 / 56.00
Cafe de Paris Rouge Sensation		7.50 / 49.00
Champagne Taittinger		13.50 / 90.00
Diapason Grand Cru, Chardonnay, Doquet Pascal		95.00

### WEISS

Chablis AOC, Chardonnay Burgund	2019	8.50 / 56.00
Sancerre Blanc AOC, Sauvignon	2018	8.00 / 54.00

### ROSÉ

Whispering Angel, Cuveé	2018	8.50 / 56.00
-------------------------	------	--------------

### ROT

Château Cap de Faugeres AOC, Cuveé	2018	7.50 / 52.00
Lirac Rouge AOC, Grenache, Syrah	2017	8.50 / 59.00

## APÉRITIFS

Aperol Spritz	4 cl	10.50
Martini weiss	4 cl	7.50
Campari	4 cl	7.50
Cynar	4 cl	7.50
Zusatz		2.00

## SPIRITUOSEN

Bacardi	37.5%	4 cl	10.00
Wodka	37.5%	4 cl	10.00
Vieille Prune	40%	2 cl	9.00
Calvados	40%	2 cl	6.00
Williams (Morand)	40%	2 cl	9.00

## COGNAC/WHISKEY

Remy Martin	40%	2 cl	12.00
Remy Martin X.O	40%	2 cl	22.00
Dimple 15	40%	4 cl	13.00
Glenlivet 12	43%	4 cl	15.00
Lagavulin 16	43%	4 cl	15.00
Glenmorangie 10	43%	4 cl	12.00

## LIQUERS

Cointreau	40%	2 cl	6.00
Amaretto Disaronno	28%	2 cl	6.00
Theos Röteli	20%	4 cl	8.00

## GRAPPAS

Amarone Paesanella Barrique	40%	2 cl	6.00
TreSoliTre	43%	2 cl	18.00
Berta Nebbiolo di Barolo 2004, 8 Jahre			
Brancaia Barrique	42%	2 cl	8.00

## KAFFEE & TEE

Kaffee Crème	4.50
Espresso/Ristretto	4.50
Diverse Sirocco Teesorten im Kännchen	7.50