

Entrées froides / Kalte Vorspeisen

CHF

Salade de saison Bunter Blattsalat	9.50
Carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olives Copeaux de parmesan et roquette Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl mariniert Parmesanspäne und Rucola	22.00
Terrine de foie gras de canard (France) fait maison Petite brioche au beurre et chutney de pêche Hausgemachte Entenleberterriner (Frankreich) mit kleinem Butter-Brioche und Pfirsich-Chutney	27.00
Saumon fumé, mousse au raifort et toast au beurre Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Butters-toast	22.00

Entrées chaudes et tièdes / Warme und lauwarme Vorspeisen

CHF

Soupe à la citronnelle et petite scampi sauté	14.50
Zitronengras-Süppchen mit sautierten mini Scampi	
Gazpacho Andalouse (soupe aux tomates froide)	12.50
Andalusische Gazpacho (kalte Tomatensuppe)	
Escargots de Bourgogne gratinés au beurre aux herbes	
Gratinierte Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter	

Plat principal / Hauptgänge

Nos spécialités au fil de l'eau et de la ferme Unsere Spezialitäten zu Wasser und zu Land

		<u>CHF</u>
Filets de perches meunières et pommes nature	1/1	39.00
Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln	2/3	35.00
Filets de perches frits au sauce tartare et pommes nature	1/1	38.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	2/3	34.00
Tournedos de sandre poêlée croustillant		42.00
Légumes d'été et pommes nature		
Knusprig gebratene Zandertournedos auf Sommergemüse und Salzkartoffeln		
Crevettes géantes à la façon « Papa Frita » et pommes allumettes		39.00
Riesenscrevetten nach Art «Papa Frita » mit Streichholzkartoffeln		



Filet de bœuf grillé, sauce « Café de Paris »	49.00
Petits légumes du marché et pommes rissolées	
Grilliertes Rindsfilet mit « Café de Paris » Sauce	
Feines Marktgemüse und Bratkartoffeln	
Entrecôte de bœuf grillé, sauce « Café de Paris »	44.00
Petits légumes du marché et pommes allumettes	
Grilliertes Rindszwischenrippenstück mit « Café de Paris » Sauce	
Feines Marktgemüse und Streichholzkartoffeln	
Médallions de filet mignon de porc à la moutarde de meaux,	34.00
Pommes frites et légumes du marché	
Schweinsmedaillons an Pommery Senfsauce,	
Pommes frites und Marktgemüse	
Escalope de veau viennoise, pommes frites et légumes	35.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	

inkl. 7.7% MWST / 7.7% TVA incl.
Prix en euro selon courriel actuel - Europeise nach akutellem Kurs
Notre viande vient du: Bœuf: Angleterre/ Brésil/Uruguay
Suisse/Autriche - Veau: Suisse
Unser Fleisch stammt aus: Rind: England/ Brasilien/Uruguay
Schweiz/ Österreich - Kalb: Schweiz

Menu Gourmand

Terrine de foie gras de canard (France) fait maison

Petite brioche au beurre et chutney de pêche

Hausgemachte Entenleberterriner (Frankreich)
mit kleinem Butter-Brioche und Pfirsich-Chutney

Gazpacho Andalouse (soupe aux tomates froide)

Andalusische Gazpacho (kalte Tomatensuppe)

Filet de bœuf grillé, „Café de Paris“

Petits légumes du marché et pommes nouvelles au thym

Grilliertes Rindsfilet mit „Café de Paris“
Feines Marktgemüse und neue Kartoffeln mit Thymian

Assortiment de fromages

Feine Käseauswahl

ou / oder

Gâteau au chocolat truffé et sorbet à la mangue-fruit de la passion

Praliné- Schokoladentörtchen mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet

Menu complet CHF 89.00

Menu avec 1 entrée / mit 1 Vorspeise CHF 75.00

Menu Hôtel Schiff

Salade d'été

Bunter Sommersalat

Filets de perches meunières et pommes nature

Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

Fraises fraîches et glace à la vanille

FrISChe Erdbeeren mit Vanilleeis

CHF 52.00

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez contacter le personnel de service

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

Desserts / Nachspeisen

Gâteau au chocolat Truffés et sorbet à la mangue-fruit de la passion

Praliné- Schokoladentörtchen mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet

CHF 14.00

Fraises fraîches et glace à la vanille

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

CHF 12.00

Tarte aux pommes

Frischer Apfelkuchen

CHF 6.00

à la crème / mit Rahm

CHF 7.00

„Sorbet Colonel“

Sorbet citron au Vodka

Zitronensorbet mit Vodka

CHF 12.50

Coupe Danemark

Vanille-Eis mit Schlagrahm
und warme Schokoladen-Sauce

CHF 11.50

Café glacé

Luftiges Mokka-Glace mit Schlagrahm

CHF 11.00