

Entrées froides / Kalte Vorspeisen

CHF

Salade Printanier Bunter Frühlingssalat	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 rhubarbe Hausgemachte Entenleberterriner (Frankreich) mit kleinem Butter-Brioche und Rhabarber-Chutney	27.00
Accompagne bien les asperges- jambon cru de Savoie Passt gut zu Spargeln – Rohschinken aus Savoyen	
Petite Portion / Kleine Portion	9.50
Grande Portion / Grosse Portion	17.50

Entrées chaudes / Warme Vorspeisen

CHF

Cappuccino d'asperges et croutons à l'ail sauvages Spargelsuppe mit Bärlauch-Croutons	10.50
Botte d'asperges blanches servie avec sauce hollandaise et mayonnaise Weisse Spargeln serviert mit Hollandaise-Sauce und Mayonnaise	
Entrée / Vorspeise	19.50
Principal / Hauptgang	35.00
Escargots de Bourgogne gratinés au beurre aux herbes Gratinierte Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter	
12 pièces / 12 Stück	22.00
6 pièces / 6 Stück	14.00

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 natures	1/1	39.00
Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln	2/3	35.00
Filets de perches frits avec sauce tartare et pommes natures	1/1	38.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	2/3	34.00
Tournedos de sandre poêlée croustillant		42.00
Légumes de printemps et pommes nature		
Knusprig gebratene Zandertournedos auf Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln		



Filet de bœuf grillé, sauce „Bernaise“	49.00
Petits légumes du marché et pommes rissolées	
Grilliertes Rindsfilet mit Sauce „Bernaise“	
Feines Marktgemüse und Bratkartoffeln	
Steak de porc grillé „Café de Paris“	28.00
Légumes du Seeland et pommes frites	
Gegrilltes Schweinesteak „Café de Paris“	
Gemüse aus dem Seeland und Pommes Frites	
Escalope de veau viennoise avec pommes frites et légumes	35.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	
Végan Schiffburger et pommes frites	18.00
<i>Rempli de galette de soja, ketchup, mayonnaise au citron, laitue, tomate, oignon rouge et jalapeños piquants</i>	
Veganer Schiffburger mit Pommes frites	
<i>gefüllt mit Sojapatty, Ketchup, Zitronenmayonnaise, Salate, Tomate, Rote Zwiebel und Scharfe Jalapeños</i>	

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