

Menu „Gourmand“

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

~~~~~

**Botte d'asperges blanches**

**servie avec sauce hollandaise et mayonnaise**

Weisse Spargeln serviert  
mit Hollandaise-Sauce und Mayonnaise

~~~~~

Filet de bœuf grillé, „Café de Paris“

Petits légumes du marché et pommes nouvelles

Grilliertes Rindsfilet mit „Café de Paris“
Feines Marktgemüse und Frühlingskartoffeln

~~~~~

**Assortiment de fromages**

Feine Käseauswahl

**ou / oder**

**Gâteau au chocolat Truffés et glace vanille**

Praliné- Schokoladentörtchen mit Vanille-Eis

**Menu complet                    CHF 89.00**

**Menu avec 1 entrée / mit 1 Vorspeise    CHF 75.00**

### Menu „Hôtel Schiff“

**Salade Printanier**

Bunter Frühlingssalat

~~~~~

Filets de perches meunières et pommes nature

Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

~~~~~

**Mousse de Fraise et Fraises fraîches**

**croustillant à l'orange**

Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren  
knuspriges Orangengebäck

**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