

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 poêlé, légumes printanier et pommes natures		42.00
Gebratenes Zandertournedos mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln		



Filet de bœuf grillé, sauce „Café de Paris“	49.00
Petits légumes du marché et pommes rissolées	
Grilliertes Rindsfilet mit sauce „Café de Paris“	
Feines Marktgemüse und Bratkartoffeln	
Entrecôte de bœuf grillé, sauce « Café de Paris»	44.00
Petits légumes du marché et pommes allumettes	
Grilliertes Rindszwischenrippenstück mit sauce «Café de Paris»	
Feines Marktgemüse und Streichholz Kartoffeln	
Steak de veau poêlé aux morilles, botte d'asperges vertes et Tagliatelle au beurre	48.00
Gebratenes Kalbssteak mit Morcheln, grüne Spargeln und Butterspaghetti	
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	

inkl. 7.7% MWST / 7.7% TVA incl.
Prix en euro selon courriel actuel - Europepreise 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