

À L'APÉRO

Amandes & Olives (hausgeröstete Salzmandeln und Bio Kalamata Oliven)	7.50
Tapenade maison (Olivenpaste im Weckglas mit Baguette)	9.50
Filet de porc fumé (geräuchertes Schweinefilet vom Fuster, Turbenthal)	9.00
Saucisse de Noir de Bigorre (vom pyrenäischen Schwarzfusschwein)	10.50
Salsiz vom Alpenhirt (Bergsalsiz aus Tschierschen – ohne Pökelsalz)	9.50
Jambon cru „sauvage“ (Rohschinken vom Tessiner Freilandschwein)	11.00
Assortiment de charcuterie (Trockenfleisch gemischt – 100g)	19.00

LA PETITE FAIM (12-14 / 18.30 – 22)

Salade du marché	10.50
Salade au chèvre chaud als Hauptgang Portion	14.50 19.50
Salade de lentilles du Puy (Puy-Linsensalat)	12.50
Salade paysanne (Salatteller mit Käse-, Schinkenstreifen und Ei)	19.50
Soupe à l'onion (Klassische Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube – 15min)	14.00
Soupe du jour	10.50
Escargots (6 pièce) (6 Burgunderschnecken mit hausgem. Käuterbutter)	16.50

LES SPÉCIALITÉS – FAITES MAISON (12-14 / 18.00 – 22)

Terrine de viande avec confit de fruits (Hausgemachte Fleischterrine)	16.50
Terrine de foie gras (Hausgemachte Gänseleberterrine mit Brioche)	21.00
Langue de boeuf fumé à la sauce verte (Tranchen von geräucherter Rindszunge (Tessin) mit Kräutersauce)	14.50
*** Gerne servieren wir Ihnen einen Marktsalat zu den Spezialitäten	+ 8.50
Confit de canard maison (Ente vom Alpstein, Säntis) avec sauce aux betteraves & raifort, orange confite et pommes de terre (butterzart geschmorter Entenschlegel mit Garnituren und Kartoffeln)	36.00

LA GRANDE FAIM (12-14 / 18.00 – 22)

Croque monsieur (Landbrot, Schinken, Käse) avec salade	21.00
Croque madame (Landbrot, Schinken, Käse und Spiegelei) avec salade	23.00
Quiche Lorraine avec salade du marché	23.00
Quiche du jour avec salade du marché	21.00
Entrecôte Café de Paris (Swiss Prime Beef – 180g) Pommes de terre et légumes du moment (Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffeln und Gemüse)	42.00
Tartare maison (Swiss Prime Beef) avec baguette & beurre als Hauptgang Portion	24.00 32.00