

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)	21.00

LA PETITE FAIM - LES ENTRÉES

Salade du marché	10.50
Salade au chèvre chaud	14.50
Salade de lentilles du Puy (Puy-Linsensalat)	14.50
Langue de boeuf fumé à la sauce verte (geräucherter Rindszunge)	14.50
Terrine de viande avec confit de fruits (Hausgemachte Fleischterrine)	16.50
Terrine de foie gras (Hausgemachte Gänseleberterrine mit Brioche)	21.00
Escargots (6 pièce) (6 Burgunderschnecken mit hausgem. Kräuterbutter)	16.50
Tartare maison (Swiss Prime Beef) avec baguette & beurre	24.00
Soupe à l'onion (Klassische Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube – 15min)	16.00
Soupe du jour	10.50
*** Gerne servieren wir Ihnen einen Marktsalat zu den Spezialitäten	+ 8.50

LA GRANDE FAIM – LES PLATS PRINCIPAUX

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

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

Preise in CHF inkl. 8% MwSt.