

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)	9.50
Jambon cru „sauvage“ (Rohschinken vom Tösstaler Freilandschwein)	11.00
«Lonzu» (geräuchertes Nierstück vom Schweinchen aus Turbenthal)	11.00
Salsiz vom Alpenhirt (Bergsalsiz aus Tschierschen – ohne Pökelsalz)	12.00
Assortiment de charcuterie (Trockenfleisch gemischt – 100g)	24.00

LA PETITE FAIM - LES ENTRÉES

Salade du marché	10.50
Salade au chèvre chaud	14.50
Salade de lentilles du Puy (Le Puy-Linsensalat an Gemüse-Vinaigrette)	13.50
Langue de boeuf fumé à la sauce verte (geräucherte Rindszunge)	14.50
Terrine de viande avec confit de fruits (hausgemachte Fleischterrine)	16.50
Terrine de foie gras (Hausgemachte Gänseleberterrine mit Brioche)	26.00
Escargots (6 Burgunderschnecken mit hausgem. Käuter-Knobli-Butter)	16.50
Tartare maison (Swiss Prime Beef) avec baguette & beurre	24.00
Soupe à l'oignon (Klassische Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube – 15min)	16.00
Soupe du jour	10.50
Salade au chèvre chaud (Hauptgang)	21.00
Salade Paysanne (Hauptgang – Salatteller mit Schinken/Gruyère/Ei)	21.00

*** Gerne servieren wir Ihnen einen Marktsalat zu den Vorspeisen + 8.50

LA GRANDE FAIM – LES PLATS PRINCIPAUX

Tartare maison (Swiss Prime Beef) avec baguette & beurre	32.00
Confit de canard maison (Ente vom Alpstein, Sântis) avec sauce aux betteraves & raifort, orange confite et pommes de terre (butterzart geschmorter Entenschlegel mit Garnituren und Kartoffeln)	42.00
Entrecôte Café de Paris (Swiss Prime Beef – 180g) Pommes de terre au four & légumes du moment (Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffeln und Gemüse)	44.00
Croque monsieur (Landbrot, Schinken, Gruyère) avec salade	21.00
Croque madame (Landbrot, Schinken, Gruyère & Spiegelei) avec salade	23.00
Quiche Lorraine avec salade du marché	23.00
Quiche du jour avec salade du marché (Vegetarisch)	21.00

LES DOUCEURS & LES SAUVOUREUSES

Tarte de saison avec glace Lipp & crème Chantilly	14.50
Fondant au chocolat Grand cru Maracaibo & glace et Chantilly	14.50
Les glaces françaises Lipp – pro Kugel	4.50
Vanille Bourbon, Chocolat noir, Café, Cannelle, Crème acidulée, Caramel, Stracciatella, Sorbet Fraises, Sorbet Cassis	
Assortiment de fromages français (vache/chèvre/brebis) & garnitures	16.00

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns. Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.