
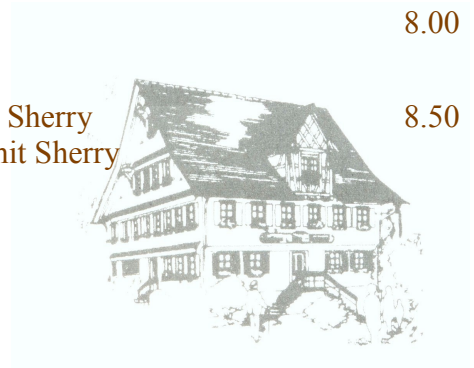



Consommés et Potages

| | | |
|-----|---|------|
| 501 |  Potage du jour Tagessuppe währschafte täglich wechselnde Suppe | 6.00 |
| 502 | Consommé nature | 6.00 |
| 503 | Consommé à la moëlle mit Mark | 8.50 |
| 504 | Consommé à l'oeuf mit Ei | 8.00 |
| 505 | Essence de queue de boeuf au Sherry Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry | 8.50 |



Hors d'oeuvre

| | | |
|-----|--|-------|
| 510 |  Cocktail de crevettes roses " Silver Star " | 15.50 |
| 511 | Saumon fumé au poivre rose Mild geräucherter Lachs aus den klaren Gewässern Grönlands mit rosa Pfeffer. | 18.50 |
| 513 | Filet de truite fumée au raifort Chantilly Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum | 15.00 |
| 514 | Délice des Grisons Luftgetrocknetes Bündnerfleisch und Rohschinken | 22.50 |

De la poele

524 Foie de veau aux fines herbes 27.00
Kalbsleber mit frischen Kräutern
dazu eine feine Butterrösti

525 Züri Gschnätzlets 30.00
Emincé de veau zurichoise
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer feinen Rahmsauce mit
Weisswein, Cognac und Champignons
dazu eine goldbraune Butterrösti

526 Steak de veau poêlé aux morilles 43.00
Saftiges Kalbsteak an einer delikaten Morchelrahmsauce mit Cognac
dazu Hausmachernudeln und Gemüsebouquet.

527 Mignon de boeuf "Bordelaise" 42.50
Kleines Rindsfilet an Rotwein- kräutersauce mit Ochsenmark
Gemüsebouquet und beilagen nach Wahl.

528 Filet gulasch "Stroganoff" 38.50
Zarte Rindsfiletwürfel in feuriger Paprikarahmsauce
dazu Hausmachernudeln.

529 Piccata de veau " Milanese " (ab 2 Pers.) 37.50
Kalbschnitzel im Ei und Käse gedreht, Schinkenstreifen und Champignons
dazu einen feinen Safranrisotto.

Grillades

Nach Ihren Wünschen bleu, saignant oder à point grilliert

535 Filet de boeuf 45.50
Rindsfilet 220 Gr.

536 Entrécôte 39.50
220 Gr.

537 Paillard de veau 31.50
Kalbschnitzel 220 Gr.

538 Côtelette de porc 25.50
Schweinskotelett 250 Gr.

**Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen
Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl.**



Spécialités du chef

**Servis à partir de deux personnes
Ab zwei Personen serviert**

550 Carré d' agneau aux herbes folles 41.50
Rosa gebratenes Lammcarré mit vielen Kräutern, dazu servieren wir Ihnen eine reichhaltige Gemüseplatte und Beilagen nach Wahl.

551 Entrécôte double "Bordelaise" 42.50
Sorgfältig gebratenes, doppeltes Entrécôte mit Ochsenmark an Rotweinsauce dazu servieren wir Ihnen eine reichhaltige Gemüseplatte und Beilage nach Wahl.

552 Le Châteaubriand 45.50
Ein Klassiker, nach dem französischem Schriftsteller "Vicomte de Châteaubriand" benannt, welcher 1768-1848 lebte und genoss. Die dazu gehörende klassische Garnitur ist eine Selbstverständlichkeit !

554 Crevettes géantes flambées "St. Tropez" 43.50
Flammierte Riesencrevetten an einer feinen Pernodrahmsauce dazu Butterreis



Salades

740 Salade de coeurs de laitue 6.50
Knackiger Kopfsalat, Sauce nach Wahl

741 Salade mêlée 8.50
Kleiner bunt gemischter Salat

742 Nüsslisalat " Mimosa " 9.50

Alle unsere Spezialitäten werden auf Bestellung gekocht. Es ergibt daher eine Wartezeit von ca. 20 bis 30 Minuten

Alle Preise in Sfr.

