

# VORSPEISEN

Hausgemachte Kürbis – Suppe mit Ingwer und creme fraiche	12. –
Hausgemachte klassische Bouillabaisse - Fischsuppe, (F) Käse, Croûtons, Rouille – Knoblauchsauce	14. –
die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	12.80
Jahrgangs Sardinen 2016 kurz gratiniert mit Schalotten, Knoblauch, Blattpetersilie (4-5 Stück „Sardines millésime“ Bretagne-Spätsommer-Fang mit Originaldose zum mitnehmen) dazu marinierter Tomaten Salat mit Basilikum, Kapernäpfel	16. –
Bunter Wintersalat mit Avocado, Freiland – Nüssli und Schnittsalat, Apfel, Grapefruitschnitzen, Granatapfel und Radieslisprossen mit Limetten-Waldhonig Dressing	14.80
Nüssli Salat - der kleine Freiland-Nüsslisalat vom Spielhofer-Römerswil mit Ei und kleinen Crôtons	14. –
Hausgemachte Entenleberterrine „foie gras“ (F), kleines Salatbouquet, Mangochutney mit Orangen und Baumnüssen, Brioche getoastet	20.40 29. –
Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten (ME) und Curry-vinaigrette	18.20 27. –

## Saison

### frische Austern aus der Bretagne, St. Malo - Cancale

Les creuses, Nr. 2 mit Baguette, Butter, Zitrone und Sauce mignonette

3 Stück Fr. 12.90      6 Stück Fr. 24. –

### Moules de Bouchot de la Baie du Mont St- Michel, Bretagne

„Moules marinière“ die kleine Geniesser-Portion als Vorspeise  
frische Miesmuscheln aus der Bretagne, Schalotten, Zitrone, Weisswein und Petersilie

16.50

Lieber Gast, wir kochen für Sie täglich durchgehend  
aus Überzeugung und Freude mit ausgesuchten, frischen Grundprodukten  
savoir et avoir.....in Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Lieferanten.

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht.  
Wir informieren Sie auf Anfrage gerne über Zutaten,  
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken  
inkl. 7,7 % MWST



## HAUPTSPEISEN

Omelette von CH-Freilandeier gefüllt mit frischen Herbstpilzen, Apfel und leichter Sauce crème, garniert mit Mini-Rüebli von Boogs Buuregarte	19.50
Knusprige Rösti von gekochten Kartoffeln mit einem Löffel Crème fraiche mit Kräutern und feinen Blättern von schottischem Rauchlachs	24.—
„Spätzli – Gratin“ - hausgemachte Spätzli kurz gebraten mit frischen Pilzen, Apfel, Baumnüssen und Mini-Rüebli von Boogs Buuregarte in Hünenberg mit Sauce crème und feinem Gruyère gratiniert	18.— 24.—
„Tartare classique“ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» serviert mit kleinem Salatbouquet und hausgemachten feinen Frites	35.—

**L'Entrecôte Café de Ville** - CH-Premiumbeef,  
unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites  
und marktfrischer Salat mit Vinaigrette  
35.— / 46.—

Hausgemachte Kalbshacktätschli (CH) saftig gebraten, Cognacrahmjus Gemüseconsommé, Nastrini Nüdeli	26.80
Kalbs-Wienerschnitzel (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, frisches Gemüse, kleine hausgemachte Pommes frites	32.— 42.—
„Chicken Curry“ von frischem CH-Pouletfleisch ganz ausgelöst, in sanfter aber würziger Currysauce kurz geschmort, Peperoni, Ananas und Banane, Bratreis mit Gemüse und Ei	24.— 32.—
„Brasato“ in echtem Rotwein marinierter Rindschmorbraten mit kleinem Gemüse und Schalotten sanft im Ofen gegart, Gemüseconsommé, hausgemachter Kartoffelstock	26.— 36.—
Geschnetzelte Kalbs Leberli (Frische Kalbsleber aus der Talschaft Muotathal, Metzgerei Heinzer) mit gehackten Zwiebeln in Butter gebraten, hausgemachte Rösti	34.—

### „Moules et Frites“

Moules de Bouchot de la Baie du Mont St.Michel, frische Miesmuscheln aus der Bretagne  
als

#### „Moules Frites à la marinière“

klassisch mit Schalotten, Weisswein, Zitrone, Petersilie und hausgemachten feinen Frites  
28.—

#### „Moules Frites à la poulette“

im feinen Rahmsud mit Weisswein und hausgemachten feinen Frites  
29.50

Loup de mer Filet (GRC) in Butter gebraten mit würzigen Oliven, Tomaten, ,Rahmspinat und neuen Kartoffeln	24.— 34.—
Loup de mer Filet (GRC) im Dampf mit Weisswein gegart, feine Meerrettichsauce mit kleinen Mini - Karotten von Boog's Buuregarte und Kefen, Langkornreis	24.— 34.—



## UNSERE CLASSICS

CLUBSANDWICH CHICKEN knuspriges Toastbrot, Salatchiffonade, gebratene frische Pouletbrust (CH), Mayonnaise, Ei, Tomaten, Grillspeck	22.—
CLUBSANDWICH VEGE Salatchiffonade, Gemüsestreifen mit leichter Mayonnaise, gebratenes warmes Ei, Tomate, Buffalo-Mozzarella, Ruccola-Olivenöl-Pesto	20.40
BEEFBURGER CAFE DE VILLE Hausgemachter Beefburger aus reinem CH-Rindfleisch in leicht getoastetem Sesam-bun, Grillspeck, Tomate, Salat, rassiges Haustopping, Cheddarkäse und hausgemachte Pommes frites	25.50
LACHSBURGER Hausgemachter Lachsburger (NOR) in leicht getoastetem Sesam-bun, Salat, Tomate, Peperoni Wasabimayonnaise mit Kräuter-Sourcream und grillierter Krevette, hausgemachte Pommes frites	23.—
CHICKENBURGER In japanischem Pankomehl knusprig gebackene Pouletbruststreifen (CH, leicht getoastetes Sesam-bun, Salat, Tomate, würziges Currytopping mit Ingwer und frische, süsse Ananas, hausgemachte Pommes frites	23.—
„TARTARE CLASSIQUE“ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» serviert mit kleinem Salatbouquet und hausgemachten feinen Frites	35.—
HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE mit gebratenen Waldpilzen	12.40
ELSAESSER-QUICHE heiss mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck	10.40
VEGETARISCHE QUICHE heiss mit Käse und saisonalem frischem Gemüse gefüllt	10.40
GRAVED LACHS hausmariniert, (Norwegen), kleines Salatbouquet, süsse Senfsauce, Brioche getoastet, Brot, Butter	28.—
CROUTE AUX CHAMPIGNONS frische Champignons, Waldpilze, Morcheln und Rahm auf knuspriger Baguettescheibe	18.80 26.80
COUSCOUS SALAT mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten (VN) und Curryvinaigrette	18.20 27.—
„SALADE NICOISE“ bei Bestellung zubereitet Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten Salatblättern, Ei, würzigen Oliven, Sardellenfilets	18.80 26.80
KAESETELLER, Butter und Brote, Auswahl von 4 Käse vom Affineur Rolf Beeler	14.— 19.60

Ausgesuchte italienische Köstlichkeiten...  
Parmaschinken, Coppa capicollo, Trüffelsalami und Salami fumagalli, Mortadella,  
Reggiano-Parmesan, frisch getoastete Crostinis mit hausgemachter Oliven-Tomaten-Tapenade, Butter  
Piccolo 19.— Portion 28.—

