

VORSPEISEN

Gaspacho Andalouse, die beliebte spanische kalte Sommersuppe mit ihren Beilagen	12.—
Aromatische Tomaten – Crèmesuppe und Tomaten Crostini	12.—
frische, kleine Calamares aus dem Mittelmeer, Italien im knusprigen Tempurateig gebacken, Aioli und sauce tartare 18.—	
Bunter Sommer - Salat mit Brunnenkresse, Ruccola, Radieslisprossen, Avocado, feinen Apfelscheiben und frischen Erdbeeren mit Limetten-Honig Dressing	13.90
die kleine Salatbowl mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	12.80
Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten (VIE) und Curry-vinaigrette	18.20 27.—
Krevetten (VIE) mit Chili, Knoblauch, Tomaten und einer Prise Paprika im Olivenöl heiss geschmort dazu weisses Baguette knusprig getoastet	16.—
„Eierschwämmli Toast“ auf Briochetoastscheibe im Ei gebraten, frische Pfifferlinge mit Olivenöl, Butter, Zwiebeln, getrockneten Tomaten und frischen Sommerkräutern gebraten und mit leichtem Jus beträufelt	16.80
Hausgemachte Entenleberterrine „foie gras“ (F), mit eingelegter geräucherter Entenbrust, kleines Salatbouquet, Mangochutney mit Orangen und Baumnüssen, Brioche getoastet	20.40 29.—

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 mit Champignons-Eierschwämmli Ragout gefüllt	21.—
„Penne all arrabbiata“ mit pikanter Tomaten-Peperoncini Sauce, gehobelter Reggiano Parmesan und markfrischer Salat mit Sauce Vinaigrette	22.50
Knusprige Rösti von gekochten Kartoffeln mit einem Löffel Crème fraiche mit Kräutern und feinen Blättern von schottischem Rauchlachs	22.—
Roastbeef vom Entrecôte (Premium Swissbeef) , hausgemachte Sauce tartare kleines Salatbouquet und hausgemachte, feine Frites	30.50
„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 markfrischer Salat mit Vinaigrette
35.— / 46.—

„Brasato“ in kräftigem Rotwein marinierter Rindsschmorbraten vom zarten Tafelspitz (CH) Gemüsecassolette und hausgemachter Kartoffelstock	24.—	34.—
Hausgemachte Kalbshacktätschli (CH) saftig gebraten, Cognacrahmjus Gemüsecassolette, 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 Bananenscheiben Basmati Bratreis mit Gemüse und Ei	24.—	32.—

Penne mit frischen, kleinen Calamares (I) gebraten und leichter Tomatensauce mit Weisswein, einer Prise Knoblauch, einer Prise Peperoncini und gehobelter Parmigiano-Reggiano separat serviert
17.40 / 26.—

Frische, kleine Calamares (I) im knusprigen Tempurateig gebacken, Aioli und Sauce tartare dazu marinierter Tomatensalat mit hauseigenem Rotweinessig und Basilikum
26.50

„Couscous de la mer“
Seeteufel- (FR) und Seezungenfilet (FR), Krevetten (VIE), Moules (I) und frischen kleinen Calamares (I) in aromatischer Bouillon mit sommerlichem Gemüse, Safran und Gewürzen separat servieren wir ihnen das Couscous mit Kichererbsen und feurige Harissa-Sauce
26.— / 38.—

Krevetten (VIE) mit Chili, Knoblauch, Tomaten und einer Prise Paprika im Olivenöl heiss geschmort, frischer Blattspinat, Basmati Bratreis, Zitrone	34.—
Frische Seezungenfilet (FR) pochiert, auf rassicem Curryschaum und frischer Ananas, Bratnudeln mit Gemüsestreifen	26.— 36.—



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.—
GAZPACHO ANDALOUSE die beliebte spanische kalte Sommersuppe mit ihren Beilagen	12.—
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
HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE „foie gras“ (F), mit eingelegter geräucherter Entenbrust, kleines Salatbouquet, Mangochutney mit Orangen und Baumnüssen, Brioche getoastet	20.40 29.—
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 Citterio,
Reggiano-Parmesan, frisch getoastete Crostinis mit hausgemachter Oliven-Tomaten-Tapenade, Butter
Piccolo 19.— Portion 28.—

