

VORSPEISEN

Süss-scharfe Currysuppe mit kleinem Ananasragout	11.40
Spargel – Schaumsüppchen mit kleinem Spargelragout	12.50
Spargelsalat von weissen Badischen Spargeln und kleinen grünen Spargeln aus Hünenberg, (Buuregarte Boog) lauwarm mariniert, Vinaigrette mit Granatapfel 18.—	
Bunter Frühlings - Salat mit Brunnenkresse, Ruccola, Radieslisprossen, Avocado, feinen Apfelscheiben und frischen Erdbeeren mit Limetten-Honig Dressing	13.90
die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	12.80
Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten und Curryvinaigrette	18.20 27.—
Ravioli gefüllt mit Käse und Birne und Ragout von grünen Wildspargeln mit frischen Morchelstreifen und gehobeltem Reggiano Parmigiano	21.50
knusprige Baguettescheiben belegt mit frischem Spinat, Pinienkernen, aromatischen Tomaten und feinem Parmaschinken mit Brie gratiniert	18.—
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 Spargelragout gefüllt		21.—
Ravioli gefüllt mit Käse und Birne und Ragout von grünen Wildspargeln mit frischen Morchelstreifen und gehobeltem Reggiano Parmigiano	21.50	28.—
Frische, weisse Badische Spargeln im Dampf gegart mit Fleur de sel dazu hausgemachte Sauce Hollandaise	19.20	28.50
Knusprige Rösti von gekochten Kartoffeln mit einem Löffel Crème fraiche mit Kräutern und feinen Blättern von schottischem Rauchlachs		22.—
„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.—

„Brasato“ in kräftigem Rotwein marinierter Rindsschmorbraten vom zarten Tafelspitz (CH) Gemüsecassolete und hausgemachter Kartoffelstock	24.—	34.—
Hausgemachte Kalbshacktätschli (CH) saftig gebraten, Cognacrahmjus Gemüsecassolete, Nastrini Nüdeli		26.80
Kalbs-Wienerschnitzel (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, frisches Gemüse, kleine hausgemachte Pommes frites	32.—	42.—

Geschnetzelte Kalbs Leberli
Frische Kalbsleber aus der Talschaft Muotathal, Metzgerei Heinzer
mit gehackten Zwiebeln in Butter gebraten, hausgemachte Rösti
34.—

„Chicken Curry“ von frischem CH-Pouletfleisch ganz ausgelöst in würziger Currysauce kurz geschmort, Peperoni, Ananas und Bananenscheiben Basmati Bratreis mit Gemüse und Ei	24.—	32.—
Leichter, mediterraner Fischeintopf in seiner Bouillon gegart mit Seezungenfilet (FR), Seeteufel (IS), und Crevetten (VN), Frühlingsgemüse und Kartoffelscheiben		36.—
Frische Seezungenfilet (FR) pochiert, auf rassigem Curryschaum und frischer Ananas Bratnudeln mit Gemüsestreifen	27.—	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. —
„SALADE NICOISE“ bei Bestellung zubereitet Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten Salatblättern, Ei, würzigen Oliven, Sardellenfilets	18.80 26.80
COUSCOUS SALAT mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten (VN) und Curryvinaigrette	18.20 27. —
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. —

