

VORSPEISEN

Hausgemachte Kürbis – Suppe mit Ingwer und creme fraiche	12. –
Aromatische Tomaten – Crèmesuppe und Tomaten Crostini	12. –
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 (VE) und Curry-vinaigrette	18.20 27. –
„Penne all arrabbiata“ als Vorspeise mit pikanter Tomaten-Peperoncini Sauce, gehobelter Reggiano Parmesan	15. –
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. –
Weisse, zarte Lauchstengel ganz im Dampf gegart, tranchiert, warm serviert mit Ravigotte Vinaigrette	12. –

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. –

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

„Penne all arrabbiata“ mit pikanter Tomaten-Peperoncini Sauce, gehobelter Reggiano Parmesan und marktfrischer Salat mit Sauce Vinaigrette 22.50

„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
Gemüsecassolete, 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 Rindsschmorbraten mit kleinem Gemüse
und Schalotten sanft im Ofen gegart, und hausgemachten, leicht gebratenen Spätzli 26.— 36.—

„Moules et Frites“

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

„Moules marinière“

klassisch mit Schalotten, Weisswein, Zitrone, Petersilie und hausgemachten feinen Frites
24.—

„Moules poulette“

im feinen Rahmsud mit Weisswein und hausgemachten feinen Frites
26.—

„Moules comme à Nice“

frische zarte Miesmuscheln im leichten Tomatensud mit kleinem Gemüse, frischen Kräutern,
aromatischen Tomaten und Weisswein geschmort, dazu knuspriges Knoblauchbaguette
26.—

Loup de mer Filet (GRC) in Butter gebraten mit würzigen Oliven, Tomaten und kleinen,
hiesigen Peperoni, Rahmspinat und neue 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.—

