

VORSPEISEN

Mandelcrèmesüppchen mit einem Hauch Knoblauch und knusprig frittiertem Gemüse garniert	12.50	
Spargel – Schaumsüppchen mit kleinem Spargelragout	14.—	
die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	12.80	
Im Dampf gegarte, weisse Donau Spargeln als Salat mit Pommerysenf - Vinaigrette warm mariniert, Salatbouquet	18.—	
Bunter Salat mit Avocado, Schnittsalat, frischen Erdbeeren, Granatapfel und Radieslisprossen mit Limetten-Waldhonig Dressing	14.80	
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.—	
Hausgemachte Entenleberterrine „foie gras“ (F), kleines Salatbouquet, Mangochutney mit Orangen und Baumnüssen, Brioche getoastet	22.—	29.80
Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten (ME) und Curry-vinaigrette	19.—	27.—

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 frischem Blattspinat, Pinienkernen und Brie de Meaux	19.50
Spinat - Ricotta Ravioli (Spezialproduktion Safra Luzern) im zarten, dünnen Teig leicht „al limone“ mit frischen Morcheln, goldbrauner Butter und gehobeltem Parmesan	24.— 32.—
Frische, weisse Donau Spargeln im Dampf gegart mit Fleur de sel dazu hausgemachte Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	21.— 29.50
Spargel Ragout mit frischen Morcheln im knusprig gebackenen Blätterteig Pastetli, feine Nastrini Nudeln 28.—	
Knusprige Rösti von gekochten Kartoffeln mit einem Löffel Crème fraiche mit Kräutern und feinen Blättern von schottischem Rauchlachs	24.—
„Tartare classique“ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast 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 Gemüseconsollette, Nastrini Nüdeli	26.80
Kalbs - Wienerschnitzel (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, Gemüseconsollette, kleine hausgemachte Pommes frites	34.— 44.—
Kalbs – Paillard grilliert, (klassisches, dünn geklopftes CH - Kalbsschnitzel) mit zarten Donau Spargeln und hausgemachter Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln	44.—
Geschnetzelte Kalbs Leberli (Frische Kalbsleber aus der Talschaft Muotathal, Metzgerei Heinzer) mit gehackten Zwiebeln in Butter gebraten, hausgemachte Rösti	34.—
„Fisch - Knusperli“ von frischen Forellenfilets im Tempura Teig gebacken, Tartar - Sauce (Aufzucht Nils Hofer, Meggen - LU) mit knackigen Salatblättern und feinen Pommes frites	28.50
Frisches Seezungenfilet (NL) in Butter gebraten, Jus meunière Zucchettigemüse, Radiesli und Spinat, Langkornreis	32.— 44.—



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	24.—
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	24.—
„TARTARE CLASSIQUE“ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast und hausgemachten feinen Frites	35.—
HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE mit gebratenen Waldpilzen	12.50
ELSAESSER-QUICHE heiss mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck	10.50
VEGETARISCHE QUICHE heiss mit Käse und saisonalem frischem Gemüse gefüllt	10.50
GRAVED LACHS hausmariniert, (Norwegen), kleines Salatbouquet, süsse Senfsauce, Brioche getoastet, Brot, Butter	28.80
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	19.— 29.—
„SALADE NICOISE“ bei Bestellung zubereitet Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten Salatblättern, Ei, würzigen Oliven, Sardellenfilets	19.50 27.—
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.—

