

VORSPEISEN

Aromatische Tomaten – Crèmesuppe und Tomaten Crostini	12. —
Kürbis Suppe mit Ingwer und einem Löffel Crème fraiche	12.50
die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	12.80
Bunter Salat mit Avocado, Schnittsalat, feinen Apfelscheiben („neue Gala“), Radieslisprossen, Granatapfel und gerösteten Cashew Nüssen, Limetten-Waldhonig Dressing	14.80
Rindfleisch Carpaccio vom CH - Entrecôte dünn geschnitten, Fleur de sel, Pfeffermühle gehobeltem Parmigiano Reggiano, gehackten Baumnüssen, beträufelt mit Ruccola – Limetten - Olivenöl Vinaigrette	24. — 32. —

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

**Frische, kleine Calamares aus dem Mittelmeer - Italien als Vorspeise
im knusprigen Tempurateig gebacken,**
Aioli und Tartar - Sauce
18.50

Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado, gegrillten warmen Krevetten (ME) und Curry-vinaigrette	19. — 29. —
Hausgemachte Entenleberterrine „foie gras“ (F), 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 gemischten, gebratenen, frischen Pilzen und feinem Gruyère	18.40	24.—
„Spätzli – Gratin“ - hausgemachte Spätzli kurz gebraten mit frischen Pilzen, Apfel, Baumüssen und Mini-Rüebli von Boogs Buuregarte in Hünenberg mit Sauce crème und feinem Gruyère gratiniert	18.40	24.—
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 Gemüseconsommation, Nastrini Nüdeli		26.80
Kalbs - Wienerschnitzel (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, Gemüseconsommation, kleine hausgemachte Pommes frites	34.—	44.—
Wildbratwurst (Metzgerei Heinzer Muoatathal) vom Grill, gebratene Zwiebeln und Jus kleine grüne Bohnen, knusprige Rösti		25.—
Rehgeschnitzel (Frischjagd Österreich) mit Steinpilzen vom Pilatusgebiet, feinen Apfelscheiben und Schalotten à la minute in Butter gebraten, Cognac Rahmjus mit wilden Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli	28.—	38.—

„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, Zitronen, Petersilie und hausgemachten feinen Frites
24.—

„Moules poulette“

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

„Moules provençale“

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

Frisches Kabeljau Filet (NL) mit Weisswein im Dampf gegart, Krevetten (VN), Moules de Bouchot (F) eine Prise Estragon und feinem Hummer-Rahmjus (US) mit gedünsteten Baby-Lattichblättern und neuen Kartoffeln	28.—	38.—
--	------	------



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, Cheddar-Käse 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.—

