

VORSPEISEN

Süss-scharfe Currysuppe mit kleinem Ananasragout und Kokosmilchschaum	12.80	
Hausgemachte klassische Bouillabaisse - Fischsuppe, (F) Käse, Croûtons, Rouille – Knoblauchsauce	14.–	
die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	12.80	
Jahrgangs Sardinen 2016 kurz gratiniert mit Schalotten, Knoblauch, Blattpetersilie (4-5 Stück „Sardines millésime“ Bretagne-Spätsummer-Fang mit Originaldose zum mitnehmen) dazu marinierter Tomaten Salat mit Basilikum, Kapernäpfel	16.–	
Bunter Wintersalat mit Avocado, Freiland – Nüssli und Schnittsalat, Apfel, Grapefruitschnitzen, Granatapfel und Radieslisprossen mit Limetten-Waldhonig Dressing	14.80	
Nüssli Salat - der kleine Freiland-Nüsslisalat vom Spielhofer-Römerswil mit Speck und kleinen Crôtons	14.50	
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 (VE) und Curry-vinaigrette	18.20	27.–

Saison

frische Austern aus der Bretagne, St. Malo - Cancale

Les creuses, Nr. 2 mit Baguette, Butter, Zitrone und Sauce mignonette
3 Stück Fr. 12.90 6 Stück Fr. 24.–

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

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
Knusprige Rösti von gekochten Kartoffeln mit einem Löffel Crème fraiche mit Kräutern und feinen Blättern von schottischem Rauchlachs	24.—
Ravioli mit Spinat – Ricottafüllung mit Artischockenherz, geschmorten, kleinen Tomaten und Ruccola, leichter Rahmjus	28.—
„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 Gemüseconsommée, 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, Gemüseconsommée, hausgemachter Kartoffelstock	26.— 36.—
Rindsfiletwürfel (AU), das Filet nur vom Herzstück, medium gebraten unsere beliebte Morchel-Rahmsauce, Nastrini Nüdeli	38.— 48.—

„Moules et Frites“

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

„Moules Frites à la marinière“

klassisch mit Schalotten, Weisswein, Zitrone, Petersilie und hausgemachten feinen Frites
28.—

„Moules Frites à la poulette“

im feinen Rahmsud mit Weisswein und hausgemachten feinen Frites
29.50

Seeteufelmedaillon (IS) im Weisswein pochiert, Hummermousseline (CA), Langkornreis	28.— 39.—
Lachsfilettranche gebraten (NOR) mit Birnen - Meerrettichschaum, frischem Blattspinat mit Pinienkernen und neuen Kartoffeln	25.— 35.—



UNSERE CLASSICS

CLUBSANDWICH CHICKEN	22.—
knuspriges Toastbrot, Salatchiffonade, gebratene frische Pouletbrust (CH), Mayonnaise, Ei, Tomaten, Grillspeck	
CLUBSANDWICH VEGE	20.40
Salatchiffonade, Gemüsestreifen mit leichter Mayonnaise, gebratenes warmes Ei, Tomate, Buffalo-Mozzarella, Ruccola-Olivenöl-Pesto	
BEEFBURGER CAFE DE VILLE	25.50
Hausgemachter Beefburger aus reinem CH-Rindfleisch in leicht getoastetem Sesam-bun, Grillspeck, Tomate, Salat, rassiges Haustopping, Cheddar-Käse und hausgemachte Pommes frites	
LACHSBURGER	24.—
Hausgemachter Lachsburger (NOR) in leicht getoastetem Sesam-bun, Salat, Tomate, Peperoni Wasabimayonnaise mit Kräuter-Sourcream und grillierter Krevette (VN), hausgemachte Pommes frites	
CHICKENBURGER	24.—
In japanischem Pankomehl knusprig gebackene Pouletbruststreifen (CH, leicht getoastetes Sesam-bun, Salat, Tomate, würziges Currytopping mit Ingwer und frische, süsse Ananas, hausgemachte Pommes frites	
„TARTARE CLASSIQUE“ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy»	35.—
serviert mit kleinem Salatbouquet und hausgemachten feinen Frites	
HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE	12.50
mit gebratenen Waldpilzen	
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
COUSCOUS SALAT mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado	19.— 29.—
gegrillten warmen Krevetten (VN) und Curryvinaigrette	
CROUTE AUX CHAMPIGNONS frische Champignons, Waldpilze, Morcheln und Rahm	18.80 26.80
auf knuspriger Baguettescheibe	
„SALADE NICOISE“ bei Bestellung zubereitet (aus TH - MSC zertifiziert – Wildfang: Langleine)	19.50 27.—
Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten Salatblättern, Ei, würzigen Oliven, Sardellenfilets	
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.—

