

# VORSPEISEN

Mandelcrèmesüppchen mit einem Hauch Knoblauch und knusprig frittiertem Gemüse garniert	12.—
Hausgemachte Fischsuppe - Cap de marseille den aus ganzen Fischen gekochten klaren würzigen Fischsud mit Seezungen – Filet (NL) , Moules de bouchot (F) und Krevette (ME), Rouille – Knoblauchsauce und Croûtons	21.—
die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	12.80
Bunter Salat mit Avocado, Freiland – Nüssli und Schnittsalat, Apfel, frischen Erdbeeren, 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
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
Frische, breite Nudeln vegetarisch mit rassigem, grünem Thai – Curry, Kokosmilch und frischem Ingwer, gebratenen, feinen Zucchettischeiben, Ei, Peperoni, Pilzen und Tomaten	23.—
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 und hausgemachten feinen Frites	35.—
<b>L'Entrecôte Café de Ville</b> - CH-Premiumbeef, unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites und marktfrischer Salat mit Vinaigrette 35.— / 46.—	
Hausgemachte Kalbshacktätschli (CH) saftig gebraten, Cognacrahmjus Gemüseconsommé, Nastrini Nüdeli	26.80
Kalbs - Wienerschnitzel (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, Gemüseconsommé, kleine hausgemachte Pommes frites	32.— 42.—
Kalbs - Cordon bleu (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, gefüllt mit saftigem Muotathaler Schinken und Premium Gruyère, Zucchettigemüse mit Radiesli und Spinat, kleine hausgemachte Pommes frites	44.—
„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.—
Geschnetzelte Kalbs Leberli (Frische Kalbsleber aus der Talschaft Muotathal, Metzgerei Heinzer) mit gehackten Zwiebeln in Butter gebraten, hausgemachte Rösti	34.—
Ausgelöste Bärenkrebse (MET) kurz gebraten mit Zitronengrasjus Blumenkohlpüree, Beurre noisette und frittiertes, kleines Gemüse mit knackigen Erbsli	36.—
Frisches Seezungenfilet (NL) in Butter gebraten, Jus meunière neue Kartoffeln mit Zucchettigemüse, Radiesli und Spinat	28.— 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.—
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.—

