

VORSPEISEN

Gazpacho Andalouse, die beliebte spanische kalte Sommersuppe mit ihren Beilagen	12.—	
Tomaten – Crèmesuppe mit Tomaten Crostini	12.—	
die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	12.80	
Bunter Sommersalat mit Avocado, Kresse, Apfel, Erdbeeren, Granatapfel und Radieslisprossen mit Limetten-Waldhonig Dressing	12.80	
Tomatensalat von verschiedenen aromatischen Sommertomaten und feinen Scheiben Mozzarella di Bufala, mariniert mit hauseigenem Rotweinessig, Olivenöl, Schalottenstreifen, Knoblauchzehen, Basilikum, „Fleur de sel“ und Pfeffer	14.—	
Vitello Tonnato, zarter Kalbsbraten (CH) in feinen Tranchen leichte Thunfischsauce, kleine Kapernäpfel und aromatische Freilandtomaten	19.20	28.40

frische, kleine Calamares aus dem Mittelmeer, Italien
im knusprigen Tempurateig gebacken, Aioli und sauce tartare
18.—

Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten (ME) und Curryvinaigrette	18.20	27.—
„Eierschwämmli Toast“ auf Briochetoast im Ei gebraten, frische kleine Pfifferlinge mit Butter, Zwiebeln, Thymian, Weisswein und Rahm	16.80	
„Penne all arrabbiata“ als Vorspeise mit pikanter Tomaten-Peperoncini Sauce, gehobelter Reggiano Parmesan	16.—	
Hausgemachte Entenleberterrine „foie gras“ (F), mit eingelegter geräucherter Entenbrust, kleines Salatbouquet, Mangochutney mit Orangen und Baumnüssen, Brioche getoastet	20.40	29.—

NEU ...ABENDESSEN IM CAFE DE VILLE...

**AB 7. SEPTEMBER ÖFFNEN WIR AUCH ABENDS UNSERE TÜRE
IMMER DONNERSTAGS OFFEN BIS 23.00 UHR**

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. 8 % MWST



HAUPTSPEISEN

Omelette von CH-Freilandeier mit frischen kleinen Pfifferlingen, geschmorten Zwiebeln, Rahm	21.—
Vitello Tonnato, zarter Kalbsbraten (CH) in feinen Tranchen leichte Thunfischsauce, kleine Kapernäpfel und aromatischen Freilandtomaten	28.40
„Penne all arrabbiata“ und marktfrischer Salat mit Sauce Vinaigrette mit pikanter Tomaten-Peperoncini Sauce, gehobelter Reggiano Parmesan	22.50
Knusprige Rösti von gekochten Kartoffeln mit einem Löffel Crème fraiche mit Kräutern und feinen Blättern von schottischem Rauchlachs	22.—
„Tartare classique“ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» serviert mit kleinem Salatbouquet und hausgemachten feinen Frites	35.—
Tonis „Chef Salat“ - knackiger Eisberg- und Lattichsalat mit Thousand Island Dressing, Tomaten, Schinken, frisch gegrilltem Pouletbrustfleisch (CH), Gurken, gerösteten Pinienkernen, Ei, knusprigen Croûtons und gehobelter Parmigiano-Reggiano	21.40

L'Entrecôte Café de Ville - CH-Premiumbeef,
unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites
und marktfrischer Salat mit Vinaigrette
35.— / 46.—

Kalbs-Wienerschnitzel (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, frisches Gemüse, kleine hausgemachte Pommes frites	31.—	42.—
Hausgemachte Kalbshacktätschli (CH) saftig gebraten, Cognacrahmjus Gemüseconsommé, Nastrini Nüdeli	26.80	
Frische ausgelöste Perlhuhn-Oberschenkel (aus der Bretagne) mit knuspriger Haut saftig gebraten und tranchiert, Sauerrahm mit Kräutern, Salatbouquet und kleinen Bratkartoffeln separat serviert	26.—	
„Lamm Koteletten (AUS) à point grilliert“ goldbraune Butter mit frischen Kräutern kleine grüne Bohnen und Gratin dauphinois	24.—	32.—

frische, kleine Calamares aus dem Mittelmeer, Italien

Penne mit frischen, kleinen Calamares (I) gebraten und leichter Tomatensauce
mit Weisswein, einer Prise Knoblauch, einer Prise Peperoncini
und gehobelter Parmigiano-Reggiano separat serviert
17.40 / 26.—

Frische, kleine Calamares (II) im knusprigen Tempurateig gebacken, Aioli und Sauce tartare
dazu mariniertes Tomatensalat mit hauseigenem Rotweinessig und Basilikum
26.50

Frisches Kabeljau Filet (isländische Küste) auf seiner Haut grilliert, Peperoni-Ragout Fettuccine mit Zucchini, gebratenen Schalotten und Kohlräbli	26.—	34.—
Grosse Krevetten (80gr/3 Stk.) (VE) halbiert in der Schale gebraten, mit goldbrauner Butter, frischen Kräutern, zerdrückten Knoblauchzehen und Zitronenzesten aromatischer thailändischer Langkornreis und halbe Zitrone	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.—
GAZPACHO ANDALOUSE die beliebte spanische kalte Sommersuppe mit ihren Beilagen	12.—
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.—
LACHSTATAR im feinen Rauchlachsmantel, kleines Salatbouquet, Sauerrahm, Brioche getoastet, Brot, Butter (Orkney Frischlachs Green Label)	28.—
„SALADE NICOISE“ bei Bestellung zubereitet Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten Salatblättern, Ei, würzigen Oliven, Sardellenfilets	18.80 26.80
COUSCOUS SALAT mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten (VN) und Curryvinaigrette	18.20 27.—
HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE „foie gras“ (F), mit eingelegter geräucherter Entenbrust, kleines Salatbouquet, Mangochutney mit Orangen und Baumüssen, Brioche getoastet	20.40 29.—
KAESETELLER, Butter und Brote, Auswahl von 4 Käse vom Affineur Rolf Beeler	14.— 19.60

Ausgesuchte italienische Köstlichkeiten...

Paraschinken, Coppa capicollo, Trüffelsalami und Salami fumagalli, Mortadella Citterio,
Reggiano-Parmesan, frisch getoastete Crostinis mit hausgemachter Oliven-Tomaten-Tapenade, Butter
Piccolo 19.— Portion 28.—

