

# VORSPEISEN

Süss-scharfe Currysuppe mit kleinem Ananasragout	11.40
Spargel – Schaumsüppchen mit kleinem Spargelragout	12.50
Spargelsalat von weissen Spargeln aus Cavaillon (Süd-Frankreich) lauwarm mariniert, mediterrane Vinaigrette mit Granatapfel	18.—
Bunter Frühlings - Salat mit Brunnenkresse, Ruccola, Radieslisprossen, Avocado, feinen Apfelscheiben und frischen Erdbeeren mit Limetten-Honig Dressing	13.90
die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	12.80
Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten und Curryvinaigrette	18.20 27.—
Ravioli gefüllt mit Käse und Birne und Ragout von grünen Wildspargeln mit frischen Morchelstreifen und gehobeltem Reggiano Parmigiano	21.50
Tapas mit frischem Spinat, Pinienkernen, Tomaten und Parmaschinken auf knuspriger Baguettescheibe mit Brie gratiniert	18.—
Hausgemachte Entenleberterrine „foie gras“ (F), mit eingelegter geräucherter Entenbrust, 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 Spargelragout gefüllt	21.—
Ravioli gefüllt mit Käse und Birne und Ragout von grünen Wildspargeln mit frischen Morchelstreifen und gehobeltem Reggiano Parmigiano	21.50 28.—
Frische, weisse Spargeln aus Cavaillon (Süd-Frankreich) im Dampf gegart mit Fleur de sel dazu hausgemachte Sauce Hollandaise	19.20 28.50
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.—
<b>L'Entrecôte Café de Ville</b> - CH-Premiumbeef, unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites und marktfrischer Salat mit Vinaigrette 35.— / 46.—	
„Brasato“ in kräftigem Rotwein marinierter Rindsschmorbraten vom zarten Tafelspitz (CH) Gemüsecassolete und hausgemachter Kartoffelstock	24.— 34.—
Hausgemachte Kalbshacktätschli (CH) saftig gebraten, Cognacrahmjus Gemüsecassolete, Nastrini Nüdeli	26.80
Kalbs-Wienerschnitzel (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, frisches Gemüse, kleine hausgemachte Pommes frites	32.— 42.—
<b>Geschnetzelte Kalbs Leberli</b> Frische Kalbsleber aus der Talschaft Muotathal, Metzgerei Heinzer) mit gehackten Zwiebeln in Butter gebraten, hausgemachte Rösti 34.—	
Perlhuhnbrust (F) saftig grilliert, fruchtiger Kumquat - Jus, Zucchetti mit frischen Spinatblättern, Frühlingszwiebeln und Radiesli, serviert mit Nastrini Nudeln	27.50
Hauchdünnes Lamm Paillard (AUS) grilliert, mit sautierten Kartoffeln, Peperoni, Zucchetti Bohnen und Spargeln, Paprika – Sojasauce	34.—
Mediterraner Fischeintopf mit Seezungenfilet (FR), Seeteufel (IS), und Crevetten (VN), Frühlingsgemüse und Kartoffelscheiben	36.—
Frische Seezungenfilet (FR) pochiert, auf rassigem Curryschaum und frischer Ananas Bratnudeln mit Gemüsestreifen	27.— 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.—
KARTOFFELCREMESUPPE 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
„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 Baumnüssen, Brioche getoastet	20.40 29.—
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 Citterio,  
Reggiano-Parmesan, frisch getoastete Crostinis mit hausgemachter Oliven-Tomaten-Tapenade, Butter  
Piccolo 19.— Portion 28.—

