

KALTE VORSPEISEN

TARTAR DE BOEF	26/38
Rindstartar Baguette Butter	
Auf Wunsch Cognac Whisky Calvados Pommes Frites	+5
KALBSKOPF - CARPACCIO	21
Vinaigrettesauce	
ANTIPASTO MISTO À L` ITALIENNE	24
Burrata grillierte Gemüse	
MATJESFILET « ROYAL »	19
Apfel Zwiebeln Crème fraîche	

SALATE

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT	13
Sauce nach Wahl French oder Italienisch	
GOLDAPFEL-TOMATEN «BURRATA»	18
Olivenöl Balsamico	

SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14
mit Blätterteig-Haube überbacken	

WÄRME VORSPEISEN

LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS »	6 Stück	17
Burgunder Schnecken im Töpfl	12 Stück	32
MÄRKKNOCHE		19
Fleur de Sel Kräuter Salat bouquet		

HAUPTGANG FISCH

NORDATLANTIK-SEEZUNGE « CÔTE D'AZUR »

Zitronen-Sardellen-Butter | Frühlingskartoffeln | Spargeln

Je nach Fang ist die Seezunge zwischen 300 und 400/450 Gramm **pro 100 Gramm** 19.80

« MOULES ET FRITES »

Vorspeise 250g 24

Pommes frites 750g 38

Kräuter -Weissweinsud oder Tomatensauce

VEGETARISCH

KARTOFFELSTAMPF «SEELI»

34

Ofengemüse | Rotweinjus

GEBRATENE BRAMATA-POLENTA

37

Mischpilze | Rahmsauce | paniertes Brie

FÜR UNSERE KLEINEN GROSSEN GENIESSER (BIS 12 JAHRE)

CHRISPY CHIKEN

19

Pommes frites

LINGUINE BOLOGNESE

16

Teigwaren, Hackfleisch und Tomatensauce

KALBSSCHNITZEL RAHMSAUCE

26

Teigwaren **oder** Pommes frites

Beilagen: Linguine | Pommes frites | Kartoffelstampf | Frühlingskartoffeln

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 9.00

Bei Vorspeisen, die als Hauptgang serviert werden, verrechnen wir einen Zuschlag von 8.-

HAUPTGANG FLEISCH

KALBS - OSSO BUCCO « CREMOLATA » Speckbohnen Sellerie-Kartoffelstampf	46
RINDSFILET « STROGANOFF » Linguine Paprikasauce Champignons Peperoni Gurkenstreifen Sauerrahm	48
RINDSFILET « BORDELAISE » Knochenmark Pommes frites Ofengemüse Balsamico-Zwiebeln Ohne Knochenmark	66 57
KALBSNIERLI « POMMERY » Linguine Gemüse	45
MISTKRATZERLI « SCHWEIZ » Aus dem Ofen (ca. 30 min. Zubereitungszeit) Zweierleisaucen Pommes frites	41

WOK SPECIAL

46

RIESENCREVETTEN *GRAND JEU*
Cognac - Rahmsauce | Linguine | Tomaten | Peperoni

Fleischherkunft:

Rindsfilet, Rindshuft, Entrecote: Australien | Irland | Argentinien
Schweine, Kalbs, Rindfleisch | CH
Lamm: Neuseeland | Australien
Geflügel: CH, Frankreich | Ungarn | Dänemark
Fisch: Frankreich | Nordatlantik | Griechenland
Meeresfrüchte, Crevetten | Indien | Vietnam
Moules: Italien | Frankreich | Holland | Dänemark
Wild: Österreich | Ungarn | EU

DER SÜSSE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE am Tisch flambiert	22
KLASSISCHES TIRAMISU	14
MOUSSE AU CHOCOLAT Doppelrahm	16
SCHWANEN – CHEESECAKE Blaubeerenkompott	16
GRIES FLAMMERIE Frische Erdbeeren Rhabarber	13

EISCAFÉ NACH «WIENER ART»

14

GLACE :

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Joghurt
Café

pro Kugel 5.00
Rahm + 2.00
Schoggi Sauce + 2.50

SORBET GLACE

Orangensorbet
Apfel
Zwetschgen
Zitrone

Pro Kugel 5.00



SPARGELCREMESUPPE	13
+ Rauchlachs	4
WEISSE UND GRÜNE SPARGELN	24/36
Sauce Hollandaise	
+ Rauchlachs	12
+ Serrano-Schinken	14
WEISSE UND GRÜNE SPARGELN «MAILÄNDER ART»	42
Parmesan Spiegelei	
KABELJAUFILET «BÄRLAUCHSAUCE»	46
Spargel Duett Frühlings-Bratkartoffeln Rhabarber	
BARBARIE-ENTENBRUSTFILET «Orangensauce»	44
Spargeln Frühlings-Bratkartoffeln	
ALPEN LAMMHUFT «Morchel-Rahmsauce»	45
Frühlingskartoffeln Spargeln	