

Entrées



La Mêlée - CHF 9.00

Salade verte et crudités

Le Gaspacho - CHF 9.00

Gaspacho du moment avec ses petits croûtons dorés

Le Mille-feuille de truite et d'avocat - CHF 12.00

Pâte feuilletée avec sa truite fumée et son guacamole fait maison

La Brick de chèvre - CHF 12.00

Fromage de chèvre enveloppé de sa fine brick dorée, servi avec une ratatouille et saladine

Nahrungseingänge



Der gemischte Salat - CHF 9.00

Grüner Salat und Rohkost

Der Gazpacho - CHF 9.00

Gaspacho des Augenblicks mit kleinen goldbraunen Croutons

Die Forellen-Avocado-Millefeuille - CHF 12.00

Blätterteig mit geräucherter Forelle und hausgemachter Guacamole

Der Ziegenziegel - CHF 12.00

Ziegenkäse, umhüllt von seinem feinen goldenen Ziegelstein, serviert mit Ratatouille und Saladine

Starters



Mixed salad - CHF 9.00

Green salad and raw vegetables

Gaspacho - CHF 9.00

Gaspacho of the moment with golden croutons

Trout and avocado mille-feuille - CHF 12.00

Puff pastry with smoked trout and homemade guacamole

La Brik de chèvre - CHF 12.00

Goat's cheese wrapped in its fine golden brik, served with ratatouille and saladine

Plats



Le Risotto aux asperges - CHF 21.00

Risotto blanc aux asperges soupoudré de chips de parmesan

Le Dahl de lentilles - CHF 19.00

Dahl composé de lentilles, oignons, carottes et épices indiennes

La Parisienne - CHF 28.00

Entrecôte parisienne et sa sauce au café de Paris, servie avec pommes de terre grenaille et légumes

Le Burger du chef - CHF 26.00

Burger du moment, servi avec frites et ses sauces

Les Filets de perche - CHF 32.00

Filets de perche meunière, sauce tartare, servis avec frites et saladiné

Gerichte



Das Spargelrisotto - CHF 21.00

Weißes Spargelrisotto mit Parmesanchips bestreut

Das Dahl aus Linsen - CHF 19.00

Dahl bestehend aus Linsen, Zwiebeln, Karotten und indischen Gewürzen

Das Entrecôte - CHF 28.00

Pariser Entrecôte mit Pariser Kaffeesauce, serviert mit Granulatkartoffeln und Gemüse

Der Burger des Kochs - CHF 26.00

Burger du moment, servi avec frites et ses sauces

Die Barschfilets - CHF 32.00

Eglifilets Müllerin Art, Sauce Tartare, serviert mit Pommes frites und Saladine

Dishes



Asparagus Risotto - CHF 21.00

White risotto with asparagus sprinkled with parmesan chips

Lentil Dahl - CHF 19.00

Dahl with lentils, onions, carrots and Indian spices

Entrecote parisienne - CHF 28.00

Entrecôte parisienne with café de Paris sauce, served with pommes grenaille and vegetables

The Chef's Burger - CHF 26.00

Burger of the moment, served with fries and sauces

Perch fillets - CHF 32.00

Fillets of perch meunière, tartar sauce, served with French fries and saladine

Desserts



Le Moelleux - CHF 12.00

Moelleux au chocolat, servi avec sa boule de glace vanille et son caramel beurre salé

La Mousse au chocolat blanc - CHF 9.00

Mousse maison au chocolat blanc caramélisé

Le Clafoutis - CHF 9.00

Clafoutis maison à la noix de coco et framboise

La Salade de fruits - CHF 9.00

Salade composée de fruits de saison

Desserts



Der Moelleux - CHF 12.00

Schokoladenfondant, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Salzkaramell.

Das Mousse aus weißer Schokolade - CHF 9.00

Hausgemachtes Mousse aus karamellisierter weißer Schokolade

Das Clafoutis - CHF 9.00

Hausgemachter Clafoutis mit Kokosnuss und Himbeeren

Der Obstsalat - CHF 9.00

Gemischter Salat aus Früchten der Saison

Desserts



Le Moelleux - CHF 12.00

Chocolate fondant, served with a scoop of vanilla ice cream and salted butter caramel

White chocolate mousse - CHF 9.00

Caramelized white chocolate mousse

Clafoutis - CHF 9.00

Homemade coconut and raspberry clafoutis

Fruit salad - CHF 9.00

Seasonal fruit salad

