

VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Ingwer und Crème fraiche	10.40	
Süss-scharfe Currysuppe mit kleinem Ananasragout	10.40	
die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	12.80	
Bunter Herbstsalat mit Avocado, Kresse, Apfel, Grapefruitschnitzen, Granatapfel und Radieslisprossen mit Limetten-Waldhonig Dressing	12.80	
Nüssli Salat - der kleine Freiland-Nüsslisalat vom Spielhofer-Römerswil mit Speck und kleinen Crôutons	14.-	
Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten (ME) und Curryvinaigrette	18.20	27.-
Weisse, zarte Lauchstengel ganz im Dampf gegart, tranchiert, warm serviert mit Ravigotte Vinaigrette	11.-	

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

Moules de Bouchot de la Baie du Mont St- Michel, Bretagne
„Moules marinière“ die kleine Geniesser-Portion als Vorspeise
frische Miesmuscheln aus der Bretagne, Schalotten, Zitrone, Weisswein und Petersilie
15.-

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...
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 einem Löffel „Moules Poulette“ gefüllt	21.—
Fagoti - Raviolis mit Birnen-Käsefüllung, leicht „alla Panna“ mit gebratenen, frischen Steinpilzen und gehobeltem Reggiano-Parmesan	26.—
Spätzli – Gratin, hausgemachte Spätzli kurz gebraten mit frischen Steinpilzen Kürbis, Apfel, Baumnüssen, Sauce crème und feinem Gruyère gratiniert	18.— 24.—
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.—

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	32.— 42.—
Hausgemachte Kalbshacktätschli (CH) saftig gebraten, Cognacrahmjus Gemüseconsommé, Nastrini Nüdeli	26.80
„Brasato“ in kräftigem Rotwein marinierter Rindsmorbraten vom zarten Tafelspitz (CH) Gemüseconsommé und gebratene weisse Tessiner Polenta	24.— 34.—
Lamm Koteletten (AUS) à point grilliert, goldbraune Butter mit frischen Kräutern kleine grüne Bohnen und hausgemachte Rösti	26.— 34.—
Wildbratwurst (Metzgerei Heinzer Muoatathal) vom Grill, gebratene Zwiebeln und Jus kleine grüne Bohnen, hausgemachte Spätzli leicht gebraten	24.—

“Moules et Frites”

Moules de Bouchot de la Baie du Mont St.Michel, frische Miesmuscheln aus der Bretagne
als

“Moules marinière”

klassisch mit Schalotten, Weisswein, Zitrone, Petersilie und hausgemachten feinen Frites
24.—

“Moules poulette”

im feinen Rahmsud mit Weisswein und hausgemachten feinen Frites
26.—

Frisches Zanderfilet (EST) auf seiner Haut gebraten „Grenobler-Art“ goldbraune Butter, zarte kleine Kapernäpfel, Zitronenfilets, kleine knusprige Crôutons, Jus meunière, gehackter Rahmspinat und gebratene, weisse Tessiner Polenta	26.— 34.—
---	-----------



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, Cheddar-Käse 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.—

