

# VORSPEISEN

Gazpacho Andalouse, die beliebte spanische kalte Sommersuppe mit ihren Beilagen 12.—

Aromatische Tomaten – Crèmesuppe und Tomaten Crostini 12.—

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

Bunter Sommer - 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 (VE) und Curry-vinaigrette 18.20 27.—

„Viola“ – Auberginenscheiben, Eigenanbau „Buuregarte Boog“ in Hünenberg (...zarter und saftiger als die Dunkeln...) gebraten in feinem Olivenöl mit Pesto und Vinaigrette beträufelt 14.20

Krevetten (VE) mit Chili, Knoblauch, Tomaten und einer Prise Paprika im Olivenöl heiss geschmort dazu weisses Baguette knusprig getoastet 16.—

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 Tomatencoulis	18.60
„Penne all arrabbiata“ mit pikanter Tomaten-Peperoncini Sauce, gehobelter Reggiano Parmesan und markfrischer Salat mit Sauce Vinaigrette	22.50
Tonis „Chef Salat“ mit Thousand Island Dressing, knackiger Eisberg- und Lattichsalat Tomaten, Schinken, Premium Gruyère, frisch gegrilltem Pouletbrustfleisch (CH) Gurken, geröstete Pinienkerne, Ei und knusprige Croûtons	21.40
Vitello Tonnato, zarter Kalbsbraten (CH) in feinen Tranchen leichte Thunfischsauce, kleine Kapernäpfel und aromatische Freilandtomaten	28.40
Roastbeef vom Entrecôte (Premium Swissbeef) , hausgemachte Sauce tartare kleines Salatbouquet und hausgemachte, feine Frites	30.50
„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 markfrischer Salat mit Vinaigrette  
35.— / 46.—

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.—
„Chicken Curry“ von frischem CH-Pouletfleisch ganz ausgelöst, in sanfter aber würziger Currysauce kurz geschmort, Peperoni, Ananas und Banane, Bratreis mit Gemüse und Ei	24.— 32.—

**„Cozze“ - Italienische Miesmuscheln mediterran zubereitet**  
frische zarte Miesmuscheln im leichten Tomatensud mit kleinem Sommer – Gemüse, Weisswein, frischen Kräutern, aromatischen Tomaten und Weisswein geschmort dazu knuspriges Knoblauchbaguette  
24.—

**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** (I) im knusprigen Tempurateig gebacken, Aioli und Sauce tartare dazu mariniertes Tomatensalat mit hauseigenem Rotweinessig und Basilikum  
26.50

Krevetten (VIE) mit Chili, Knoblauch, Tomaten und einer Prise Paprika im Olivenöl heiss geschmort, frischer Blattspinat, Basmati Bratreis, Zitrone	34.—
Frische Salm-Tranche (NOR) grilliert, Wasabi-Ingwer Kräuterbutter sommerliche Salatblätter mit Vinaigrette und Tomaten, neue Bratkartoffeln	24.— 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, 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. —
CROUTE AUX CHAMPIGNONS frische Champignons, Waldpilze, Morcheln und Rahm auf knuspriger Baguettescheibe	18.80 26.80
COUSCOUS SALAT mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten (VN) und Curryvinaigrette	18.20 27. —
„SALADE NICOISE“ bei Bestellung zubereitet Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten Salatblättern, Ei, würzigen Oliven, Sardellenfilets	18.80 26.80
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. —

