

# VORSPEISEN

Gazpacho Andalouse, die beliebte spanische kalte Sommersuppe mit ihren Beilagen	12.50
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit gebratenen Waldpilzen	12.50
die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl, frischgebackenes Brot	12.80
Bunter Salat mit Avocado, Schnittsalat, frischen Erdbeeren, Granatapfel und Radieslisprossen mit Limetten-Waldhonig Dressing	14.80
Tomaten – Mozzarella, von vier verschiedenen aromatischen Tomaten, zartem Mozzarella di Bufala Campana, frischem Basilikum und Sauce italienne mit unserem hauseigenen Rotweinessig	14.80
Rindfleisch Carpaccio vom CH - Entrecôte dünn geschnitten, Fleur de sel, Pfeffermühle gehobeltem Parmigiano Reggiano, gehackten Baumnüssen, beträufelt mit Ruccola – Limetten - Olivenöl Vinaigrette	24.- 32.-
Penne mit fein geschnittenen, gebratenen Champignons, Ofen geschmorten, kleinen Tomaten, Schalotten mit Dallenwiler Chèvre - Frischkäse und hausgemachter Basilikum-Pinienkernen Pesto, frischer Ruccola	16.-
Jahrgangs Sardinien 2016 kurz gratiniert mit Schalotten, Knoblauch, Blatt Petersilie (4-5 Stück „Sardines millésime“ Bretagne-Spätsommer-Fang mit Originaldose zum mitnehmen) dazu mariniertes Tomaten Salat mit Basilikum und Kapernäpfel	16.-
Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado gegrillten warmen Krevetten (VE) und Curry-vinaigrette	19.- 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 gefüllt mit Ofen geschmorten Tomaten und feinen Scheiben Bufala Mozzarella	19.40
Penne mit fein geschnittenen, gebratenen Champignons, im Ofen geschmorten, kleinen Tomaten, Schalotten mit Dallenwiler Chèvre - Frischkäse und hausgemachter Basilikum-Pinienkernen Pesto, frischer Ruccola	23.50
Knusprige Rösti von gekochten Kartoffeln mit einem Löffel Crème fraiche mit Kräutern und feinen Blättern von schottischem Rauchlachs	24.—
„Tartare classique“ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast und hausgemachten feinen Frites	35.—
Roastbeef vom Entrecôte saignant gebraten (Premium Swissbeef) , Tartar - Sauce kleines Salatbouquet und hausgemachte, feine Frites	30.50
<b>L'Entrecôte Café de Ville</b> - CH-Premiumbeef, unsere Butter, hausgemachte kleine Pommes Frites und marktfrischer Salat mit Vinaigrette 35.— / 46.—	
Hausgemachte Kalbshacktätschli (CH) saftig gebraten, Cognacrahmjus Gemüsecassolette, Nastrini Nüdeli	26.80
Kalbs - Wienerschnitzel (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, Gemüsecassolette, kleine hausgemachte Pommes frites	34.— 44.—
<b>Frische, kleine Calamares (II) im knusprigen Tempurateig gebacken</b> , Aioli und Tartar - Sauce dazu unser marinierter Tomatensalat mit hauseigenem Rotweinessig und Basilikum 26.50	
<b>Penne mit frischen, kleinen Calamares (II)</b> gebraten und leichter Tomatensauce mit Weisswein, einer Prise Knoblauch, einer Prise Peperoncini und gehobeltem Parmigiano-Reggiano separat serviert 26.—	
<b>„Cozze“ - Italienische Miesmuscheln mediterran zubereitet</b> frische zarte Miesmuscheln im leichten Tomatensud mit kleinem Sommer – Gemüse, Weisswein, frischen Kräutern, aromatischen Tomaten und Weisswein geschmort dazu knuspriges Knoblauchbaguette 26.—	
„Fisch - Knusperli“ von frischen Forellenfilets im Tempura Teig gebacken, Tartar - Sauce mit knackigen Salatblättern und feinen Pommes frites (Forellen Aufzucht Nils Hofer, Meggen - LU)	28.50
Frische Megger Forellenfilets mit Weisswein im Dampf gegart, feine Meerrettich Sauce, gebratene Champignonsscheiben mit ofengeschmorten, kleinen Tomaten, Langkorn Reis	22.80 32.—



## 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	24.—
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	24.—
„TARTARE CLASSIQUE“ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast und hausgemachten feinen Frites	35.—
HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE mit gebratenen Waldpilzen	12.50
ELSAESSER-QUICHE heiss mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck	10.50
VEGETARISCHE QUICHE heiss mit Käse und saisonalem frischem Gemüse gefüllt	10.50
GRAVED LACHS hausmariniert, (Norwegen), kleines Salatbouquet, süsse Senfsauce, Brioche getoastet, Brot, Butter	28.80
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	19.— 29.—
„SALADE NICOISE“ bei Bestellung zubereitet Thonsalat mit warmen Kartoffeln und kleinen, grünen Bohnen, Tomaten Salatblättern, Ei, würzigen Oliven, Sardellenfilets	19.50 27.—
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,  
Reggiano-Parmesan, frisch getoastete Crostinis mit hausgemachter Oliven-Tomaten-Tapenade, Butter  
Piccolo 19.— Portion 28.—

