

VORSPEISEN

Bretonische Muschel Suppe mit dem Weissweinsud der Muscheln, 14.—
Safran, Tomaten, kurz gebratener Fenchel, Rübli, ein Schuss Pastis und Rahm

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit gebratenen Waldpilzen 12.50

die kleine Salatbowle mit halbem Ei, Dressing nach Wahl,
frischgebackenes Brot 12.80

Frische Eierschwämmli als Salat mit Schalotten gebraten, warm mariniert 14.80
mit unserem hauseigenen Rotweinessig und Olivenöl

Frische, kleine Calamares (I) im knusprigen Tempurateig gebacken,
Aioli und Tartar - Sauce
18.50

frische Austern aus der Bretagne - Cancale
Les creuses, Nr. 2 mit Baguette, Butter, Zitrone und Sauce mignonette
3 Stück Fr. 14.— 6 Stück Fr. 26.—

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
16.50

Glasnudel Salat mit gebratenen Dorade Filetstreifen (IS) 21.— 31.—
kleinem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Koriander und Ingwer

Couscous Salat mit kleinem Gemüse, frischer Pfefferminze, Eisberg, Avocado 19.— 29.—
gegrillten warmen Krevetten (VE) und Curryvinaigrette

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, 19.40
 gefüllt mit Broccoletti - Pfifferlinge Rahmgemüse (Eigenanbau Buuregarte Boog, Hünenberg)

„Galette de sarrasin“ dünner Crêpe aus Buchweizenmehl wie in der Bretagne 19.50
 leicht gebraten, mit gebratenen, frischen Pfifferlingen, Broccoletti Rahmgemüse und Gruyère gratiniert

„Tartare classique“ Tatar von Swiss Premiumbeef, «medium» oder «spicy» 35.—
 serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast und hausgemachten feinen Frites

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 28.—
 Gemüseconsommé, Nastrini Nüdeli

Kalbs - Wienerschnitzel (CH-Frischfleisch) knusprig in Butter gebraten, 34.— 44.—
 Gemüseconsommé, kleine hausgemachte Pommes frites

zartes Schweinskotelett (Rust, Walchwiler Berg - CH) saftig grilliert, Dijonsenf Sauce 28.—
 Broccoletti - Bimi Gemüse und hausgemachte Pommes dauphines

„Moules et Frites“

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

„Moules marinière“

klassisch mit Schalotten, Weisswein, Zitrone, Petersilie und hausgemachten feinen Frites
 26.—

„Moules poulette“

im feinen Rahmsud mit Weisswein und hausgemachten feinen Frites
 28.—

„Moules provençale“

frische zarte Bouchot Miesmuscheln im leichten Tomatensud mit kleinem Gemüse, Weisswein,
 frischen Kräutern, Herbst Tomaten und Weisswein, dazu knuspriges Knoblauchbaguette
 28.—

Frische, kleine Calamares (I) im knusprigen Tempurateig gebacken, Aioli - und Tartarsauce 26.50
 dazu unser marinierter Tomatensalat mit hauseigenem Rotweinessig und Basilikum

Penne al dente „Frutti di mare“ 19.— 28.—
 Moules de Bouchot, frische, kleine Calamares (I) und Krevetten (VIÉ),
 pikante Oliven, Schalotten, Tomaten, Weisswein und Basilikum

Frische Dorade Filets (GR) gebraten, Zitronen – Pfefferminz Schaumbutter 29.— 38.—
 mit Pinienkernen, gebratenem Broccoletti im leichten Rahmsud, Langkornreis

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	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. —
ELSAESSER-QUICHE mit Käse, Rahm, Zwiebeln und kleinem Speck	10.50
VEGETARISCHE QUICHE 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
„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. —