

## ENTRÉES / VORSPEISE

<b>Tartare de boeuf</b>	½ Port.	1/1
Rindstartar   Baguette   Butter auf Wunsch mit Cognac   Whisky   Calvados	<b>25</b> + 4	<b>36</b> + 4
<b>Pulpo - Carpaccio</b>	<b>19</b>	
mit marinierten Artischocken-Herzen		
<b>Salade de verte aux herbes</b>	<b>13</b>	
Bunter gartenfrischer Blattsalat		
<b>Les Escargots Café de Paris</b>	6 Stück	<b>16</b>
Burgunder Schnecken im Töpfli mit Kräuterbutter überbacken	12 Stück	<b>26</b>
<b>Soupe à l'oignons gratinée</b>		<b>13</b>
Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Baguette und Brie		

## POISSONS / FISCH

<b>Moules frites</b>	250gr.	<b>19</b>
im Weisswein   Kräutersud Pommes Frites	700gr.	<b>38</b>
<b>Moules frites au Safran</b>	700gr.	<b>40</b>
Safransud Pernod		
<b>Loup de mer</b>		<b>44</b>
Wolfbarsch   Salzkartoffeln   Blattspinat		
<b>Fiet de sole au vin blanc et sauce au citron</b>		<b>56</b>
Nordatlantik Seezunge   Weisswein-Zitronensaure Salzkartoffeln   Blattspinat		

## VIANDES / FLEISCH

<b>Rognons de veau (CH) « poêlés à la moutarde »</b>		<b>37</b>
Kalbsnierli gebraten an einer Senfrahmsauce Tagliatelle		
<b>Entrecote de boeuf « Café de Paris »</b>	180gr.	<b>48</b>
oder Cognac-Pfeffersauce Gemüse   Pommes Frites		
<b>Filet de bœuf à l moelle « Bordelaise »</b>	180gr.	<b>58</b>
Rindsfilet   Marc   Gemüse   Pommes frites mit Trüffelöl		
<b>Coquelet croustillant (Kneuss-Mägenwil)</b>		<b>38</b>
Mistkratzerli aus dem Ofen (ca 25 min, Zubereitungszeit   Zweierlei Sauce   Pommes Frites		
<b>Ravioli fait maison</b>	<b>18</b>	<b>32</b>
Hausgemachte Ricotta - Zitronenravioli   Pfefferminze   Pinienkernen		
<b>Risotto</b>		<b>34</b>
Pfifferlinge   Saisonale Mischpilzen   Belperknolle		