



KALTE VORSPEISEN

TARTAR DE BOEF	26/38
Rindstartar Baguette Butter	
Auf Wunsch Cognac Whisky Calvados Pommes Frites	+5
NÜSSLISALAT « MIMOSA »	17
Mit gehacktem Ei	
GERÄUCHTER FORELLEN FILET TARTAR	24
Creme fraiche Meerrettich Salatbouquet Kapern Forellenkaviar	
AUSTERN « FINES DE CLAIRE » N°3	7
pro stück	
BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT	13
Sauce nach Wahl French oder Italienisch	

SUPPEN

FISCH SUPPE «SCHWANEN»	16
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14
mit Blätterteig-Haube überbacken	

WÄRME VORSPEISEN

LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS »	6 Stück	17
Burgunder Schnecken im Töpfl	12 Stück	32
MARKKNOCHEN		19
Fleur de Sel Kräuter Salat bouquet		



HAUPTGANG FISCH

LACHSSTEAK MIT MORCHELN

Kartoffel-Selleriestampf | Morcheljus | Blattspinat

44

NORDATLANTIK-SEEZUNGE «SOLE MEUNIÈRE»

Barune Butter | Salzkartoffel | Blattspinat

Je nach fang ist die Seezunge zwischen 300 und 400 Gramm

pro 100 Gramm

19.80

«MOULES ET FRITES»

Pommes frites

250g

19

Kräuter -Weissweinsud oder Tomatensauce

750g

38

VEGETARISCH

KARTOFFELSTAMPF «SEELI»

Ofengemüse | Rotweinjus

34

GEBRATENE BRAMATA-POLENTA

Mischpilze | Rahm | paniertes Brie

36

Beilagen: Nudeln | Pommes frites | Reis

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 9.00

Bei Vorspeisen, die als Hauptgang serviert werden, verrechnen wir einen Zuschlag von 8.-

HAUPTGANG FLEISCH

FRISCHE KALBS LEBER Zwiebeln Butter Salbei Butterrösti	45
RINDSFILET «STROGANOFF» Butternudeln Paprikasauce Champignons Peperoni Gurkenstreifen Sauerrahm	48
RINDSFILET « LUCULLUS » Pommes frites Blattspinat Ofengemüse + Riesencrevetten	57 9
KALBSSTEAK MORCHELRAHMSAUCE Butternudeln Mandel-Broccoli	57
MISTKRATZERLI «SCHWEIZ» Aus dem Ofen (ca. 30 min. Zubereitungszeit) Zweierleisaucen Pommes frites	41

WOK SPECIAL

RIESENCREVETTEN *SÜSSAUER*

44

Peperoni | Ananas | Zwiebeln | Jasmin Reis

Fleischherkunft:

Rindsfilet, Rindshuft, Entrecote: Australien | Irland | Argentinien

Schweine, Kalbs, Rindfleisch | CH

Lamm: Neuseeland | Australien

Geflügel: CH, Frankreich | Ungarn | Dänemark

Fisch: Frankreich | Nordatlantik | Griechenland

Meeresfrüchte, Crevetten | Indien | Vietnam

Moules: Italien | Frankreich | Holland | Dänemark

Wild: Österreich | Ungarn | EU

..... DER SÜSSE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE am Tisch flambiert	22
APFELRINGLI Zimtzucker Vanille Glace	15
CARAMELKÖPFLI garniert mit beeren	12
MOUSSE AU CHOCOLAT Beeren Kompott und Doppelrahm	16
SCHWANEN – CHEESCAKE Blaubeerenkompott	16
MERINGUES MIT RAHM Vanille und Erdbeerglace	17

EISKAFFE NACH WIENER ART

13

GLACE:

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Joghurt
Café

Pro Kugel 4.80
Mit Rahm + 2.00

HAUSGEMACHTES SORBET:

Orangensorbet
Apfel
Zwetschgen
Zitrone