

## Bienvenue / Willkommen / Welcome

*Chers hôtes,*

*nous désirons vous gâter dans une ambiance unique avec nos délices de la cuisine et de la cave. Vous trouverez sur notre carte des plates et des menus pour un dîner inoubliable. Offrez-vous ce plaisir exquis.. Bon appétit.*

Liebe Gäste

Wir trumpfen kulinarisch auf und servieren in gepflegtem Ambiente erlesene Köstlichkeiten aus Küche und Keller. Gerichte und Menus für ein unvergessliches Essen, voller Sinnlichkeit und Zeit. Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns. Guten Appetit.

*Dear guests*

*We are delighted to serve you handpicked delights from our kitchen and our cellar in a cultivated ambiance. You will find newly created dishes and menus for an unforgettable meal, full of care and sensuality. We wish you a pleasant stay with us. Enjoy the food.*



### Appellation d'origine

Volaille	CH / F / Uy *
Bœuf	CH / Uy *
Veau	CH
Porc	CH
Agneau	F / NZL

\* peut être traité avec des hormones

### Herkunftsbezeichnung


Geflügel	CH / F / Uy *
Rindfleisch	CH / Uy *
Kalbfleisch	CH
Schweinefleisch	CH
Lamm	F / NZL

\* kann mit Antibiotika oder mit Hormonen behandelt sein

### Origin of products

poultry	CH / F / Uy *
beef	CH / Uy *
veal	CH
porc	CH
lamb	F / NZL

\* can be treated by hormones

 Plats végétariens

Tous les prix sont en Francs Suisses, T.A.V. incluse

 Vegetarische Gerichte

Alle Preise sind in CHF inklusiv MwSt.

 Vegetarian dishes

All prices in Swiss francs including taxes

## Pastis, Campari, Sekt, Sherry oder ein trockener Portwein entspannen, lösen die Zunge und machen Appetit.

Versetzen wir uns nach Südfrankreich - ein betörendes Aroma von Sternanis, Anis, Fenchel und anderen Kräutern entströmt dem Glas mit dem dicken Boden: Der Pastis ist bereits portioniert und wartet darauf, mit kaltem Wasser aus der Karaffe verdünnt zu werden.

Pastis ist ein Synonym für Südfrankreich. Der Aperitif gehört immer dazu - als zwangloser Begrüssungstrunk vor dem Mittagessen oder beim Familienfest, als anregender Auftakt eines Geschäftsessens oder einer Party. Ein oder zwei Gläschen, dazu das eine oder andere leckere Häppchen, auf jeden Fall aber gesalzene Nüsse – das entspannt, löst die Zunge und weckt den Appetit. Was in Südfrankreich der Pastis, ist im Burgund der Kir: Creme de Cassis, ein Likör aus schwarzen Johannisbeeren, wird mit trockenem Weißwein aufgegossen. Diese fruchtige Mischung ist eigentlich aus der Not entstanden: Ein gewisser Monsieur Kir, seines Zeichens Bürgermeister der Stadt Dijon, wollte bei öffentlichen Anlässen ein Getränk aus der Region servieren. Die heimische weisse Burgunder - Rebsorte Aligote braucht jedoch sehr viel Wärme und Sonne. In schlechten Jahrgängen ist sie leicht grünlich. Mit Creme de Cassis wurde der Weisswein eines jeden Jahrgangs trinkbar gemacht. Für festlichere Anlässe ersetzt man Wein auch mal durch Sekt oder Champagner.

### APERITIFS

	Vol.%		
Sherry Tio Pepe (trocken)	15.5	4cl	6.80
Porto Cintra Tawny (rot)	19.5	4cl	6.80
Prosecco	11.0	10cl	8.50
Kir Royal (mit Cassis)		10cl	8.50
Aperol Spritz	11.0	10cl	8.50
Hugo	6.9	10cl	8.50
Cinzano Bianco, Rosso	15.0	4cl	6.80
Campari	23.0	4cl	6.80
Campari Orange		4cl	8.50
Cynar	16.5	4cl	6.80
Cynar Orange		4cl	8.50
Bloody Mary		4cl	9.50

### LAPINKULTA BIER

Das nördlichste Bier der Welt

Sanbitter	20cl	4.80
Tomatensaft	20cl	4.80
Orangensaft	20cl	4.80

### PASTIS

2cl (Vol.% 45)

6.80



### PERNOD

2cl (Vol.% 40)

6.80



### PAIN BRASSERIE DU LAC

Hausgemachtes Brasseriebrot zum Mitnehmen  
Homemade Brasserie du Lac bread

CHF 4.80

Fertigbacken 15 Minuten bei 200°

# Plat du jour

Cher client Lieber Gast Dear Guest

*Nous vous servons ces menus toute l'année au jour fixe de la semaine*

Diese Menus servieren wir Ihnen über das ganze Jahr am selben Wochentag

*These menus we serve throughout the year on the same day of the week*

## Lundi Montag Monday

22.80

*Carré de porc entier rôti à la sauce aux morilles et pommes de terre à la crème*

Saftiges Schweinskarree am Stück gebraten mit Morchel-Rahmsauce und Rahmkartoffeln

*Roast whole-loin of pork with morel cream sauce and creamy potatoes*

## Mardi Dienstag Tuesday

27.80

*Filet de côte couverte de bœuf à la sauce Stroganov, servi avec crème fraîche et riz créole*

Am Stück gebratenes und dünn tranchiertes Rindshohrückenfilet mit Stroganow-Sauce, Crème fraîche und kreolischem Reis

*Tender slices of rib-eye with Stroganov-sauce, crème fraîche and Creole rice*

## Mercredi Mittwoch Wednesday

25.80

*Pointe de culotte de bœuf bouillie dans un bouillon de légumes,*

*à la sauce raifort aux pommes et pommes naturees*

Das zarte Siedfleisch serviert mit saisonalem Gemüse, Petersilienkartoffeln und Apfel-Kren

*Prime beef boiled in vegetable bouillon with seasonal vegetables, boiled potatoes, and apple-horseradish*

## Jeudi Donnerstag Thursday

26.80

*Duo de rôti porc et veau à la sauce crémeuse au Calvados, purée de pommes de terre*

Braten-Duo von Schwein und Kalb mit Calvadosrahmsauce, dazu frischer Kartoffelstock

*Duo of roast pork and veal with Calvados cream sauce and mashed potatoes*

## Vendredi Freitag Friday

26.00

*Saumon de Finlande fumé maison, sauce mousseline aux fines herbes*

*épinards en branches et pommes de terre à la crème*

Hausgeräucherter finnischer Lachs mit Sauce Hollandaise, Blattspinat und Rahmkartoffeln

*Home-smoked Finnish salmon, sauce hollandaise, spinach leafs and creamy potatoes*

## Samedi Samstag Saturday

23.90

*Goulache de veau à la crème mode viennoise avec nouilles au beurre*

Wiener Kalbsrahmgulasch mit Butternudeln

*Veal goulash with butter noodles*

## Dimanche Sonntag Sunday

32.80

*Roastbeef classique à la sauce béarnaise, pommes de terre allumettes et légumes de saison*

Klassisches Roastbeef mit Béarnaise-Sauce

Pommes Allumettes und Saisongemüse

*Classical roast sirloin with Café de Paris sauce, shoestring potatoes and vegetables in season*

*Tous les prix sont en Francs Suisses, T.A.V. incluse*


Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

*All prices in Swiss francs including taxes*

## LES HORS-D'OEUVRE FROIDS

	Premier	Portion
<i>Crevettes roses géantes "Bombay", chiffonnade de salade (3 p. / 6 p.)</i>	14.80	22.80
Riesenkrevetten "Bombay" mit Salat-Chiffonnade, frischer Banane und hausgemachter Currysauce <i>Shrimp cocktail Calypso with salad chiffonnade</i>		
<i>Saumon fumé à chaud à la mousse raifort</i>	14.80	24.90
Warm geräucherter Lachs serviert mit Blattsalaten der Saison und griechischer Sauce <i>Warm smoked salmon served fresh seasonal green salads and greek sauce</i>		
<i>Foie gras de canard „maison“ sur gelée au Porto, baguette croustillante</i>	16.80	26.90
Hausgemachte Entenleberterrinen auf Portweingelee, knuspriges Baguette <i>Homemade duck foie gras terrine on portwine jelly and crispy baguette</i>		
	Petit faim	Portion
<i>Beefsteak tartare, (légèrement, moyennement ou fortement relevé)</i>	19.90	28.90
Beefsteak Tatar nach Wunsch mild, würzig oder feurig, mit Baguette <i>Beefsteak Tatar at your choice soft, medium or hot, with baguette</i>		

## LES SALADES

	Premier	Portion
<i>Salade de feuilles du marché</i> 	7.90	
Marktfrische und knackige Blattsalate <i>Green salad fresh from the market</i>		
<i>Salade mêlée du marché</i> 	8.90	
Marktfrischer gemischter Salat <i>Mixed salad fresh from the market</i>		
<i>La salad de mâche à l'oeuf</i> 	12.80	
Frische Nüsslisalate mit gehacktem Ei <i>Fresh lamb salads with chopped egg</i>		
	Petit faim	Portion
<i>Salade niçoise aux pommes de terre allumettes</i>	19.80	24.80
Niçoise-Salat mit marktfrischen gemischten Salaten und Thunfisch, serviert mit Pommes Allumettes <i>Niçoise salad with mixed salad fresh from the market and tuna served with shoestring potatoes</i>		
<i>Assiette de salade à l'œuf, sauce à salade de votre choix</i> 	14.80	17.90
Bunter Salatteller mit Ei und Dressing nach Ihrer Wahl <i>Colourful salad with egg and dressing according to your choice</i>		
<i>Salade mêlée aux languettes de poitrine de poulet rôties</i>	18.20	22.80
sauce à salade de votre choix Salatkomposition mit Pouletbruststreifen und Dressing nach Ihrer Wahl <i>Salad composition with roasted slices of chicken breast and dressing according to your choice</i>		
<i>Salade de bœuf bouilli</i>	18.80	23.50
Siedfleisch-Carpaccio garniert mit marktfrischen Blattsalaten <i>Boiled-beef salad garnished with fresh leaf salads from the market</i>		
<i>Salade de saucisse de Lyon</i>		17.90
et Gruyère avec pommes de terre allumettes Lyoner-Wurstsalat mit Greyerzer Käse und Pommes Allumettes <i>Lyonnese sausage salad with Gruyere cheese salad and shoestring potatoes</i>		

## LES POTAGES

	Premier	Portion
<p><i>Cristal de volaille Célestine</i></p> <p>Geflügelkraftbrühe „Tio Pepe“ mit Pfannkuchenstreifen  <i>Clear chicken soup "Tio Pepe" with pancake stripes</i></p>	6.90	
<p><i>Potage à l'oignon gratiné au Brie</i></p> <p>Französische Zwiebelsuppe mit Brie gratiniert  <i>French onion soup gratinated with Brie-cheese</i></p>	7.90	16.90
<p><i>Bouillabaisse à la mode de Weesen, parfumée au safran et au Pernod, sauce rouille et pain grillé</i></p> <p>Weesener Jubiläums-Bouillabaisse, mit Safran und Pernod abgeschmeckt, Rouille-Sauce und geröstetem Weissbrot  <i>Fish soup Weesen style seasoned with saffron and Pernod, rouille sauce and crispy bread</i></p>	14.90	21.50

## LES HORS-D'OEUVRE CHAUDS

	Premier	Portion
<p><i>Confit de ratatouille à la mode de ma grand-mère</i></p> <p>Feinstes eingemachtes Ratatouille nach Grossmutter's Rezept  <i>Ratatouille confit, a recipe of my grandmother</i></p>	8.90	
<p><i>Tarte flambée alsacienne aux oignons et lard</i></p> <p>Original Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck  <i>Original flamed tart, very thin layer of pastry topped with sour cream, onions and bacon</i>            (auch geeignet zum Apéro für 2 Personen)</p>		18.90
<p><i>Lasagnes végétariennes aux épinards et aux pignons</i></p> <p>Feuilles de lasagnes farcies aux épinards en branches à la sauce Béchamel et du pesto maison            Vegetarische Spinat-Pinien-Lasagne            Dünne Teigblätter gefüllt mit Frühlingsspinat in Bechamel-Sauce, dazu hausgemachte Pesto  <i>Vegetarian spinach and pine-nuts lasagne</i>  <i>Thinly pasta leaves stuffed with spinach in bechamel sauce and homemade pesto</i></p>	15.90	19.90
<p><i>Lasagnes au four maison</i></p> <p>avec une sauce à la viande, béchamel, sauce tomate et parmesan            Hausgemachte Lasagne aus dem Ofen mit Fleischsauce, Béchamel, Tomatensauce und Parmesan  <i>Home-made lasagne from the oven</i>  <i>with a meat sauce, béchamel and tomato sauce, parmesan</i></p>	15.90	19.90



## LA TARTINE AU FOUR BRASSERIE

*La Tartine au four – un délice culinaire. Légère et délicieuse tranche de pain blanc, recouverte de tomates coupées en cubes et de mozzarella, garnie d'un mélange de feuilles de roquette, d'olives, d'oignons rouges, de radis et de champignons crus mariné à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique, et enfin, complétée par un ingrédient de votre choix – un vrai délice culinaire.*

Die Tartine de pain – ein kulinarischer Genuss. Leicht und köstlich wird die französische Weissbrot-Schnitte mit Tomatenwürfel und Mozzarella knusprig gebacken. Ofenfrisch wird sie mit Rucolablättern, Oliven, roten Zwiebeln, Radischen und rohen Champignons belegt und mit feinstem Olivenöl und Balsamicoessig beträufelt. Zum Schluss ergänzt mit einer Zutat Ihrer Wahl – ein kulinarischer Genuss.

*The Tartine de pain - a culinary delight. Light and delicious French white bread with diced tomatoes and mozzarella crispy baked. Baked fresh from the oven topped with a mixture of rocket leaves, olives, red onions, radishes and raw mushrooms marinated with the finest olive oil and balsamic vinegar. Finally, supplemented with an ingredient of your choice – a culinary delight.*

	Petit faim	Portion
<i>La Tartine au four simple</i> <i>aux tomates coupé et mozzarella</i> mit Tomatenwürfeln und Mozzarella <i>with diced tomatoes and mozzarella</i>	 13.70	17.50
<i>La Tartine au four au jambon cuit</i> mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und gekochter Schinken <i>with diced tomatoes, mozzarella and ham</i>	14.40	18.80
<i>La Tartine au four au Brie</i> mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und Brie <i>with diced tomatoes, mozzarella and Brie-cheese</i>	14.80	19.60
<i>La Tartine au four à l'œuf cuit dur</i> mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und gekochtem Ei <i>with diced tomatoes, mozzarella and boiled egg</i>	 14.40	18.80
<i>La Tartine au four à la ratatouille</i> mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und Ratatouille <i>with diced tomatoes, mozzarella and ratatouille vegetable</i>	 15.60	19.20
<i>La Tartine au four au thon</i> mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und Thunfisch <i>with diced tomatoes, mozzarella and tuna</i>	14.40	18.80
<i>La Tartine au four à la viande séchée</i> mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und Bündner Trockenfleisch <i>with diced tomatoes, mozzarella and air dried meat</i>	16.50	22.90

## LES PÂTES DU PATRON

	Petit faitm	Portion
<p><i>Spaghetti "Adorée"</i> </p> <p><i>à la sauce tomate aromatisée au basilic</i></p> <p>Spaghetti mit einer Sauce aus sonnengereiften Tomaten, abgeschmeckt mit Basilikum</p> <p><i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i></p>	14.80	18.50
<p><i>Spaghetti "Pistou"</i> </p> <p><i>à la sauce pistou à base de basilic, d'ail, de pignons et de parmesan</i></p> <p>Spaghetti mit hausgemachter Pesto aus Olivenöl, Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan</p> <p><i>Spaghetti with home made pesto from olive oil, basil, garlic, pine-nuts and parmesan</i></p>	15.60	19.50
<p><i>Spaghetti "Provenç"</i> </p> <p><i>fines herbes, ail, huile d'olive et piments</i></p> <p>Spaghetti mit Kräutern, feinem Olivenöl, Knoblauch und pikanten Peperoncini</p> <p><i>Spaghetti with herbs, garlic, olive oil and spicy piments</i></p>	16.40	20.50
<p><i>Spaghetti "Charbonnière"</i></p> <p><i>au jambon, à la crème et aux œufs</i></p> <p>Spaghetti Carbonara mit Schinken, Sahne und Eiern</p> <p><i>Spaghetti with ham, cream and eggs</i></p>	18.80	23.50
<p><i>Les nouilles "Bretagne"</i></p> <p><i>sauce crémeuse aux morilles et au Cognac, servies avec des crevettes géantes</i></p> <p>Nudeln an Morchelrahm-Cognacsauce, dazu Riesenkrevetten</p> <p><i>Noodles on morel Cognac sauce with giant prawns</i></p>	19.90	24.90
<p><i>Les nouilles "Surprisé"</i></p> <p><i>languettes de suprême de poulet sautées à la mousseline aux fines herbes</i></p> <p>Nudeln mit sautierten Pouletbruststreifen an Kräuterschaum</p> <p><i>Noodles with chicken breast strips with foamy herb butter</i></p>	19.10	23.90
<p><i>Les nouilles "Jardinière"</i> </p> <p><i>tomates, du oignons, du pepperoni, du courgettes et de la roquette</i></p> <p>Nudeln mit Tomaten, Zwiebeln, gerösteten Peperoni, Zucchetti, Rucola</p> <p><i>Noodles with dried tomatoes, artichokes, courgettes and rucola</i></p>	19.60	24.50
<p><i>Les nouilles "Pêcheur"</i></p> <p><i>goujons de saumon grillées à la sauce au safran</i></p> <p>Nudeln mit Lachsstreifen vom Grill an Safransauce</p> <p><i>Noodles with grilled salmon stripes and saffron sauce</i></p>	21.10	26.50

## LES POISSONS

	Petite faim	Portion
<p><i>Filets de perche frits à la sauce tartare</i>  <i>servis avec des pommes de terre allumettes et une timbale d'épinards</i>            Goldig gebackene Eglifilets mit delikater, hausgemachter Tatarensauce            Pommes Allumettes und Spinattimbal  <i>Deep-fried fillets of perch with Tatar sauce, shoestring potatoes and spinach</i></p>	26.80	33.80
<p><i>Corbeille "Nautilus"</i></p> <p><i>Filets de saumon, de loup de mer, de pangasius, de sandre et des calamar,</i>  <i>dans une légère pâte à frire, sauce tartare et pommes de terre allumettes</i>            Nautilus Körbli serviert mit Tatarsauce und Pommes Allumettes            Lachs-, Wolfsbarsch-, Pangasius-, Zanderfilets und Kalmarringe            in leichtem Backteig frittiert  <i>Nautilus basket with Tatar sauce and shoestring potatoes</i>  <i>Fillets salmon, sea bas, pangasius, pike-perch and squid rings deep-fried in frying batter</i></p>		26.80
<p><i>Filets de perche sautés "Brasserie" au beurre aux fines herbes gratinés</i>  <i>servis avec du riz créole et aux épinards en branches</i>            Kurzgebratene Eglifilets nach Brasserie Art überbacken            mit geschäumter Kräuterbutter, serviert mit Kreolenreis und Blattspinat  <i>Sautéd fillets of perch Brasserie style gratinated with foamy herb butter</i>  <i>served with Creole rice and leaf-spinach</i></p>	28.90	35.80
<p><i>Filets de pangasius "Copacabana", sauce curry au rhum</i>  <i>servis avec des fruits grillés et du riz créole</i>            Pangasiusfilet an Curry-Rumsauce, mit gegrillter Ananas und Banane,            serviert mit Kreolenreis  <i>Pangasius fillet served with a curry-rum sauce, roasted fruits and Creole rice</i></p>		28.90
<p><i>Médallions de sandre en papillote</i>  <i>avec de légumes à la crème au vin blanc, riz créole</i>            Zanderfilet auf Gemüse zubereitet in der Folie            an Weissweinsauce, serviert mit Kreolenreis  <i>Fillets of pike-perch in foil with vegetables on a white wine cream sauce,</i>  <i>served with Creole rice</i></p>	29.90	36.90
<p><i>Filet de saumon poché à la sauce au safran</i>  <i>servi avec du riz créole aux brunoise de légumes</i>            Pochiertes Lachsfilet an Safransauce, dazu Kreolenreis mit Gemüsebrunoise  <i>Salmon fillet with saffron sauce, served with Creole rice with small vegetable dice</i></p>	29.90	36.90
<p><i>Crevettes géantes grillées au beurre aux fines herbes sur ratatouille,</i>  <i>servis avec du riz créole</i>            Grillierte Riesenkrevetten mit feiner Kräuterbutter auf Ratatouille,            serviert mit Kreolenreis  <i>Grilled giant prawns with herb butter, arranged on ratatouille and served with Creole rice</i></p>	29.90	36.90
<p><i>Selon de disponibilité / Je nach Angebot / According to availability</i></p>		
<p><i>Loubine entier sautée, au beurre, au jus de citron et au persil</i>  <i>servi avec du riz créole et aux épinards en Branches</i>            Ganzer gebratener Wolfsbarsch mit zerlassener Butter, Zitronensaft und Petersilie            serviert mit Kreolenreis und Blattspinat  <i>Sautéd whole sea perch with butter, lemon juice and parsley</i>  <i>served with Creole rice and leaf-spinach</i></p>		38.50



## LA CUISINE FINLANDAISE

### *Filet de saumon à la finlandaise*

29.50

*Une tranche de saumon frais marinée dans un mélange d'épices puis fumée dans un fumoir avec une sélection de copeaux de bois. Le saumon prend un léger goût de fumée et reste particulièrement juteux grâce à cette méthode de cuisson douce.*

*avec sauce mousseline épinards en branches et pommes de terre à la crème*

### **Lachsfilet finnische Art**

Ein frisches Lachsfilet wird mit einer feinen Würzmischung leicht massiert und anschließend in der Räucherbox mit ausgewählten Holzspänen geräuchert. Durch die schonende Garmethode bleibt der Lachs wunderbar saftig und erhält einen angenehmen milden Rauchgeschmack.

dazu Sauce Hollandaise, Blattspinat und Rahmkartoffeln

### **Fillet of salmon Finnish style**

*With special spices marinated fillet of salmon smoked in a box filled with selected wood shavings. This gently cooking method keeps the salmon juicy and reaches a light taste of smoke*

*with sauce hollandaise, spinach leaves and creamy potatoes*

## LA CUISINE SUISSE

### *Spécialité du vignobles du monastère de Weesen*

24.50

*"Weesener Treberwurst" Sausisse cuite sur marc de raisin*

*à la sauce au vin rouge et grappa, carottes glacées, champignons de Paris, haricots verts lard et oignons, servi avec choucroute et pommes de terre à la crème*

### **Weesener Treberwurst die Spezialität aus den Weesener Klosterrebbbergen**

Schweinsbratwurst auf Weesener Blauburgunder Trester gegart, mit Rotwein-Grappajus, glasierten Rüebli, Champignons, Speck und Zwiebel, grünen Bohnen, dazu servieren wir Sauerkaut und Rahmkartoffeln

### **Weesener Treberwurst the specialty of the Convent vineyards of Weesen**

*Fried pork sausage cooked on Blauburgunder draff, with red wine-grappa sauce, glazed carrots, mushrooms, bacon, onion and green beans, served with sauerkraut and creamy potatoes*

### *Emincé de veau à la sauce aux morilles et au cognac*

27.90

33.80

*servi avec rösti*

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce mit Cognac, dazu knusprige Rösti und frisches saisonales Gemüse

*Sliced veal in morel cream sauce with cognac served with roesti and fresh vegetables in season*

### *Rösti gratinés aux champignons de Paris,*



18.90

*aux tomates et au fromage*

Knusprige Rösti überbacken mit Champignons, Tomaten, Käse und Morchelrahmsauce

*Crispy roesti gratinated with mushrooms, tomatoes, cheese and morel cream sauce*

### *Sausisse de veau de St - Gall rôtie à la sauce aux oignons, servie avec rösti*

18.90

St. Galler Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, serviert mit knuspriger Rösti

*St. Galler roasted veal sausage with onion sauce, served with roesti*

## LES VIANDES

	Petite faim	Portion
<p><i>Entrecôte de bœuf "Chez nous"</i>  <i>pommes de terre allumettes</i>                      Zartes Rindsentrecôte überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter                      serviert mit Pommes Allumettes  <i>Beef sirloin steak gratinated with homemade herb butter                      and shoestring potatoes</i></p>	31.60	39.90
<p><i>Churrasco Gaucho, brochette de viande de bœuf marinée</i>  <i>aux pommes de terre allumettes, assortiment de salades,                      sauce maison relevée au séré</i>                      Churrasco Gaucho - saftiges, mariniertes Rindfleisch und geräucherter Speck am Spiess                      Pommes frites, verschiedenen Salaten und würziger Haussauce mit Quark  <i>Churrasco Gaucho - juicy marinated beef meat and roasted bacon on a skewer, French fries,                      selected salads and homemade dip</i></p>		
<p><i>Le célèbre "Stroganov"</i>  <i>Tendres morceaux de filet de bœuf avec du riz</i>                      Das weltberühmte Filetgulasch Stroganoff                      Zarte Rindsfiletwürfel an Paprika-Sauerrahmsauce mit Reis  <i>The world famous Stroganov                      Tender piece of beef fillet in red pepper sauce, served with rice</i></p>	27.90	33.80
<p><i>Cordon bleu de porc géant (seulement pour la grande faim)</i>  <i>le géant de 380g doré, servi avec pommes de terre allumettes</i>                      Riesen Schweins-Cordon bleu (nur für den grossen Hunger)                      das 380 g Riesending, goldgelb gebraten serviert mit Pommes Frites  <i>Pork cordon bleu XXL (only for big eaters)                      the 380 g big thing, golden fried, served with French fries</i></p>		28.90
<p><i>Le mini-maxi Cordon bleu de porc, servi avec une garniture de salades</i>                      Mini-Maxi - Das kleine grosse Schweins-Cordon bleu                      mit Salatgarnitur und Pommes Frites  <i>Mini-Maxi - the small large pork cordon bleu with salad garnish and French fries</i></p>		26.90
<p><i>Escalope de porc panée</i>  <i>pommes frites et ketchup</i>                      Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Ketchup  <i>Bread-crumbed pork escalope with French fries and ketchup</i></p>	19.90	24.90
<p><i>Escalope de veau à la crème au citron</i>  <i>aux nouilles et aux légumes</i>                      Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Nudeln und Gemüse  <i>Veal escalope with lemon sauce, noodles and vegetables</i></p>	30.50	38.50

## LES POULETS

Poussin de la ferme au romarin en corbeille (650 g) 26.50

*temps de préparation 30 minute*

Bauernhofgüggeli gebraten mit Rosmarin im Chörbli (650 g)

Garzeit 30 Minuten

*Roasted spring chicken with rosemary in the basket (650 g)*

*Preparation time: 30 minutes*

## Spécialité de la maison / Hausspezialität / Speciality

Coquelet "américain" (650 g) 23.50

*nous vous conseillons de lune de nos sauces spéciales*

+ 2.80

Mistkratzerli amerikanische Art (650 g)

dazu empfehlen wir Ihnen eine unserer speziellen Saucen

*Cockerel American style (650 g)*

*We recommend one of our special sauces*

Die Auswahl unserer Spezialsaucen à 2.80

Churrasco - aus gehackten Tomaten und scharfem Chili

Griechische - Joghurt-Quark mit Knoblauch, Schnittlauch und Zitrone

Curry-Mayonnaise - mit Apfel, Orange, Honig und unserer Currymischung

Pesto - aus Olivenöl, Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan

Chimichurri - mit Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Olivenöl und Limone

Sweet & Sour - mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Peperoni, Mirin, Ketchup und Ananas

*avec pommes de terre allumettes ou pommes frites* + 4.90

mit Pommes Allumettes oder Pommes frites

*with shoestring potatoes or French fries*

Coq au vin de Bourgogne 26.90

*Poussin de la ferme au vin rouge, servi au gratin dauphinois*

½ Bauernhofgüggeli gegart in Burgunder mit frischem Gemüse

serviert mit Rahmkartoffeln

*Half spring chicken cocked in red wine with fresh vegetables*

*served with creamy potatoes*

Riz Casimir 24.50

*Émincé de volaille à la sauce au curry et aux fruits*

Pouletbruststreifen an Madras-Currysauce mit Früchten

serviert mit Kreolenreis

*Sliced chicken with Madras curry sauce and with fruits*

*served with Creole rice*

## ENTREMETS

*"Tarte Tatin" tarte aux pommes à la glace vanille* 8.90

Der berühmte Kuchen aus frischen, karamellisierten Äpfeln  
mit einem dünnen Blätterteig nach Art des Hauses. Dazu servieren wir Vanilleglace.  
*The French apple tart served with vanilla ice-cream*

*Crêpes "Suzette"* 8.60

Pfannkuchen Suzette mit Orangensaft und Vanilleglace  
*Pancake Suzette with orange juice and vanilla ice-cream*

*au Grand Marnier* / mit Grand Marnier / *with Grand Marnier* + 3.50

*Tarte au citron "Du Lac"* 7.50

Zitronenkuchen aus Doppelrahm und frischen Zitronen  
*Lemon tart of fresh lemon and double cream*

*Profiteroles au chocolat* 7.90

Kleine Windbeutel gefüllt mit Schokoladenmousse  
*Cream puffs stuffed with chocolate sponge*

*Soufflé glacé "Grand Marnier"* 9.50

Eisauflauf mit Grand Marnier  
*Light ice-soufflé with Grand Marnier*

*Macédoine de fruits frais* 9.30

Frischer Fruchtsalat  
*Fresh fruit salad*

*avec crème Chantilly* / mit Schlagrahm / *with whipped cream* + 1.50

*au kirsch* / mit Kirsch / *with kirsch* + 3.50

*Crème brûlée au caramel croustillant* 7.90

Gebrannte Creme mit karamellisierter Zuckerkruste  
*Caramel custard*