

Leichte Sommergerichte
Des plats légers pour l'été / Light summer dishes

Gurken-Kaltschale

Soupe froide aux concombres / Cold cucumber soup

Die hausgemachte Gurken-Kaltschale wird frisch zubereitet
und mit Natur-Joghurt und Rahmquark verfeinert.

CHF 9.50

Vichyssoise

Vichyssoise / Cold or hot Potato-leek soup

Die sämige Suppe aus Kartoffeln und Lauch wird mit gerösteten Brotwürfeln garniert.
Diesen Klassiker können Sie kalt oder auch warm serviert geniessen.

CHF 9.50

Griechischer Salat *Olympia*

Salade Grecque / Greek Salad

Fetakäsewürfel werden mit Tomaten-, Gurken-, Peperoni- und Zwiebelwürfeln
vermischt und mit Oliven garniert. Serviert wird diese leichte Vorspeise
auf einem Beut aus Blattsalaten, parfümiert mit kaltgepresstem Olivenöl.

Kleine / petite / small portion CHF 14.50

Grosse / grande / big portion CHF 21.50

Tomaten-Mozzarella Salat *Carpese*

Salade de tomates et mozzarella de bufala

Tomato and bufala mozzarella salad

Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten, der Bufala-Mozzarella wird in der Mitte
angerichtet und mit unserem hausgemachten Balsamicodressing mariniert.

Anschliessend wird der Salat mit frischer Basilikum-Julienne garniert.

Kleine / petite / small portion CHF 15.50

Grosse / grande / big portion CHF 22.50

Unsere Sommer-Klassiker

Les plats classiques d'été / Classic summer dishes

Lachs-Tatar

Tartar du saumon / Steak tartare of salmon

Für diesen sommerlichen Hochgenuss wird frischer- und geräucherter Lachs in feine Würfel geschnitten, mit Zitronensaft, Schnittlauch, etwas Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Rahm sowie Aalborg Akvavit verfeinert. Garniert mit Lachs-Rogen, serviert mit einem kleinen Salatbouquet und von Toast und Butter begleitet.

CHF 32.50

Sommersalat *Vent du sud*

Salade d'été aux crevettes / Summer-salad with king prawns

Die Crevetten werden auf der Grillplatte gebraten, auf einem reichhaltigen Salatbouquet angerichtet und mit einem sämigen Sherry-Essig-Dressing nappiert.

Kleine / petite / small portion CHF 18.50

Grosse / grande / big portion CHF 31.50

Roastbeef-Teller *Tartar*

Roastbeef sauce tartare / Roastbeef tartare

Das Entrecôte wird mit erlesenen Gewürzen mariniert, im Ofen rosa gebraten und kalt in feinen Tranchen aufgeschnitten. Begleitet von unserer hausgemachten Sauce Tartar und einem kleinen gemischten Salat.

CHF 29.50

Egli-Knusperli *Dézaley*

Filets de perche frits / Fried filets of perch

Die frischen Eglifilets werden mit Salz und Pfeffer bestreut, im Backteig gewendet und in der heißen Friteuse gebacken. Begleitet von unserer hausgemachten Sauce Tartar, servieren wir Ihnen die Knusperli wahlweise mit einem Salatbouquet oder Salzkartoffeln.

CHF 31.00

Hauptgänge / Plats principaux / Main courses

Red Snapper *Limes*

Filet de Red Snapper au beurre à la limette / Red Snapper fillet with limes

Die fangfrischen Red-Snapperfilets werden mit, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worchestersauce mariniert, im Mehl gewendet und anschließend in der schäumenden Butter kurz angebraten, mit Limettensaft und Schnittlauch verfeinert und von einem gedünsteten Gemüse-Bouquet begleitet.

CHF 36.50

Hohrücken-Steak vom Irischen Hochland-Rind *Café de paris*

Faux filet Irlandais *Café de paris*

Prime rib of beef from Ireland with herb butter

Das irische Hohrücken-Steak wird gut gewürzt und saftig rosa gebraten. Garniert mit einer Rosette aus unserer hausgemachten Kräuterbutter und einem kleinen Gemüsebouquet.

CHF 45.00

Pouletbrust *Verano*

Suprême de poulet au basilic, à l'ail et tomates concassées

Chicken breast with basil, garlic and chopped tomatoes

Die schmackhafte Pouletbrust wird mit Basilikum-Pesto und Knoblauchscheiben butterzart gebraten. Garniert mit Tomatenwürfeln und einem kleinen Gemüsebouquet.

CHF 29.00

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen nach Wunsch:

Salatbouquet / Nudeln / Reis / Salzkartoffeln / Pommes Duchesses / Pommes Frites

Tous nos plats principaux sont accompagnés d' une garniture de votre choix:

Bouquet de salades / Nouilles / Riz / Pomme nature / Pomme Duchesses / Pommes Frites

All our main courses are served with :

Salads / Noodles / Rice / Boiled potatoes/ Duchesses potatoes / French fries

Dessert-Kreationen

Erdbeer-Traum *Dézaley*

Rêve des fraises / Strawberry dream

Mit Grand-Marnier, Zitronensaft und Zucker marinierte Erdbeeren werden mit halbgeschlagenem Rahm und Meringues vermischt.

CHF 14.00

Coupe Romanoff

Sonnengereifte Erdbeeren werden mit Vanille-Eis und Rahm ausgarniert.

CHF 14.00

Eiskaffee *Viennois*

Café glacé / Iced Coffee

Aufgeschlagenes Mokka-Eis wird mit Rahm und einem Espresso vermischt.

CHF 12.50

Tarte Tatin

Tarte aux pommes caramélisées avec glace vanille

Caramelized apple pie with vanilla ice cream

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit dem auf dem Kopf gebackenen und karamellisierten Apfelkuchen, dekoriert mit einer Kugel Vanille-Eis.

CHF 15.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen *Olinda Lopes*

Gateaux au chocolat tiède servit sur fraises fraîche

Lukewarm chocolate cake on fresh strawberries

Den von unserer Pâtissière selbst gebackenen Schokoladenkuchen servieren wir Ihnen lauwarm mit einer Kugel Vanille-Eis und einem Tupfen Schlagrahm.

CHF 14.00