

## Les Hors-d'œuvres

---

### Gemischter Blattsalat

mit Gurken, Tomaten, Radischen und Croûtons an French Dressing  
8.5.-

### Tagessuppe

Saisonal  
9.5.-

### Rindstatar

mit gepickelten Zwiebeln, Essiggurken und Eigelbcrème  
80g 24.- | 130g 39.-

### Escargots de Bourgogne

En coquille au beurre persillé  
18.-

---

## La spécialité de la Brasserie

---

### Entrecôte Café de Paris

inklusive Blattsalat an French Dressing oder Tagessuppe  
Schweizer Rindsentrecôte 8 Wochen gereift  
serviert mit Pommes allumettes  
140g – 49.-  
200g – 63.-

---

## Les plats principaux

---

### Blanquette vom Poulet

mit Basmatireis und Wintergemüse  
36.-

### Lachsfilet mit Kräuterkruste

an Safransauce mit Kartoffel-Mousseline und Spinat  
38.-

### Rindsschmorbraten

in Rotweinsauce mit Polentakrokettchen, Wirz, Speck und Croûtons  
36.-

### Crêpes

gefüllt mit Lauch und Brie an Bechamelsauce und Wintergemüse  
28.-