

Les Hors-d'œuvres

Gemischter Blattsalat

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

Hackbraten mit Bärlauch

an Haus-Jus mit Kartoffel Mousseline und Wurzelgemüse
36.-

Zanderfilet «Müllerin Art»

mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat
38.-

Tagliatelle

mit Spargelragout und Kräuter-Sauce
28.-