

## 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

---

### Poulet Saltimbocca

an Rotwein-Jus mit Safranrisotto und Broccoli  
36.-

### Tagliatelle mit Crevetten

an leichter Zitronensauce  
38.-

### Zucchini Blüten frittiert

mit Erbsenpüree und Pfälzer Chips  
28.-