

Les Hors-d'œuvres

Hausgemachte Hummerbisque

mit Jakobsmuschel, Salicorne und Estragon
25.-

Badische Spargeln

mit Sauce hollandaise
konfierten Datteltomaten und frischen Kräutern
22.-

Duett von der Ente

Entenrillette und geräucherte Entenbrust
mit Kirschcoulis, Pistazien und Bierbrot
24.-

Frittierter Pulpo

Tomaten, Kalamata Oliven und Limetten-Chili-Aioli
20.-

La spécialité maison

Entrecôte Café de Paris

Schweizer Rindsentrecôte 8 Wochen gereift
serviert mit Pommes allumettes oder Badischen Spargeln +9.-

140g – 49.-

200g – 63.-

300g – 89.-

Les plats principaux

Filet vom Loup de mer

an Sauce velouté
mit Weisswein-Risotto und Mönchsbarth
45.-

Coq au Vin blanc

an Vadouvan mit Pariser-Gnocchi, Bundkarotten und Lauch
46.-

Morchel Ravioli

an Beurre blanc mit Erbsenpüree und Schalotten
Hausgemacht
42.-