

VORSPEISEN – STARTERS - HORS D'OEUVRES

Kleiner gemischter Salat mit Croûtons

Small mixed salad with croûtons

Petite salade composée avec croûtons

3,90 €

Variation von Blattsalaten an Jogurtdressing mit mariniertem Hähnchenbrustfilet und Croûtons

Variation of green salads on yogurt dressing

with marinated chicken breast fillets and croutons

Variation des latues à une sauce de yaourt

avec suprême de volaille marinés et croutons

8,70 €

Caprese

Tomaten- und Mozzarellascheiben an Alceto-Balsamicodressing mit frischem Rucola

Insalata Caprese

Sliced tomatoes and Mozzarella in Alceto-Balsamico-Dressing with fresh rocket

Tomatoes Mozzarella

Tranches de tomate et mozzarella à la sauce de vinaigre balsamique

avec roquette fraîche

9,80 €

Gegrillter Shrimpsspieß

auf bunter Salatvariation mit Knoblauchbrot

Grilled spit of shrimps

on colourful variation of salads with garlic bread

Broche de crevettes grillées

à une variation des salades colorées avec pain à l'ail

10,80 €

Melonenkugeln in Portwein mariniert

mit spanischem Seranoschinken und Salatgarnitur

Melon balls marinated in port wine

with Spanish Serrano ham and salad garnish

Boules de melon, marinées au porto

au jambon espagnol Serrano et garniture de salade

9,80 €

Salatteller mit mariniertem Gemüse

und gebratenen Champignons mit Balsamicodressing

Mixed salad with marinated vegetables

And fried mushrooms with Aceto Balsamico dressing

Salade composée aux légumes marinées

et champignons rôtis à la sauce vinaigre balsamique

10,40 €

SUPPEN – SOUPS - SOUPES

Rinderkraftbrühe
mit altem Sherry aromatisiert,
als Einlage Grießklößchen und frische Kräuter
Beef consommé
Flavoured with old sherry as garnish semolina
dumplings and fresh herbs
Consommé de bœuf
Aromatisé du vieux sherry, comme garniture boulettes de semoule
et herbes fraîches 4,40 €

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum verfeinert
Cream of tomato soup,
refined with fresh basil
Crème à la tomate,
affinée du basilic frais 4,50 €

Karottenschaumsuppe mit frischem Ingwer
Carrot mousse soup with fresh ginger
Potage mousse de carottes avec gingembre frais 4,70 €

FISCHGERICHTE – FISH – POISSONS

Gebratenes Zanderfilet an Honig-Senfsauce,
dazu Rucola Gnocchi und ein kleiner gemischter Salat
Fried pike-perch fillet on honey-mustard-sauce,
with it rocked gnocchi and a small mixed salad
Filet de sandre rôti à une sauce de miel-moutarde,
avec cela gnocchi à la roquette et une petite salade variée 15,60 €

Gebratene Lachstranche mit Basilikumkräuterhaube
auf Blattspinatsockel, serviert mit Reis
Fried slice of salmon, with a hood of basil-herbs
served on a bed of leaf spinach, served with rice
Tranche de saumon rôtie en croûte basilic herbes
aux épinards servie avec de riz 16,30 €

Gedünstetes Rotbarschfilet
auf Gemüsestreifen in Weißweinrahm,
mit Petersilienkartoffeln
Stewed fillet of redfish

On vegetable strips in white wine cream
with parsley potatoes
Filet étuvé de sébaste
Aux juliennes au crème vin blanc
et pommes de persil 15,80 €

UNSERE RÖSTI SPEZIALITÄTEN OUR GRATED FRIED POTATOES SPECIALITIES NOS SPÉCIALITÉS RÖSTIS BERNOIS

Rösti nach „Züricher Art“
mit Kalbsgeschnetzeltem in Champignonkäserahm
und Mandelbrokkoli
Grated fried potatoes "Zurich Style"
With chopped veal in mushroom cheese cream
And almond broccoli
Röstis Bernois
À la viande hachée de veau, à la crème champignon-fromage
Et brocoli d'amande 15,50 €

Rösti in der Pfanne serviert
mit geräuchertem Lachs , Sahnemeerrettich und Salat
Grated fried potatoes served in pan
With smoked salmon, creamed horseradish sauce and salad
Röstis Bernois servi dans la poêle
Au saumon fumé, sauce de raifort et salade 16,50 €

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES - VIANDES

Paniertes Schnitzel aus dem Jungschweinerücken
mit Broccoli und Pommes frites
Breaded escalope from saddle of young pig
with broccoli and fried potatoes
Escalope panée de selle de porcelette
avec brocoli et pommes frites 12,90 €

Minutensteak vom Schweinerücken
in Kräuter der Provence, mit Röstzwiebeln, Salat und Baguette
Minute steak from saddle of pork
In Provençal herbs, with roasted onions, salad and Baguette
Bifteck minute de la selle de porc
Aux herbes de Provence, oignons rissolés, salade et Baguette 13,10 €

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES - VIANDES

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Sauerrahm-Schinkensauce mit Romanesco und Tagliatelle Fried fillet of chicken breast in sour cream-ham-sauce with Romanesco and noodles Filet de suprême de volaille rôti à une smitane à la crème aigre avec romanesco et nouilles	14,90 €
Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Speckbohnen und Röstitaler Rumpsteak medium rare with herb butter with beans, with bacon and hash browns Rumsteck medium avec beurre aux herbes avec botte d'haricots et röstis bernois	18,10 €
Medaillons vom Jungschweinefilet auf Estragonjus, dazu eine Ofenkartoffel und ein kleiner gemischter Salat mit Jogurtdressing Fillet of young pig medaillons with tarragon sauce, with it baked potatoe and a small mixed salad in yoghurt dressing Médailles di filet de porcelet à la sauce estragon avec pomme de terre cuite et une petite salade mixée à la sauce yaourt	16,80 €
Lammrücken mit feiner Kräuterkruste auf Thymianjus mit geschmortem Bohnengemüse und Kartoffelgratin Saddle of lamb with fine herb crust on thyme sauce with braised bean vegetables and gratinated potatoes Selle d'agneau avec une croûte d'herbes fine au jus de thym avec légumes d' haricots braisés	19,60 €
Tournedos vom Rinderfilet an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und kleinem gemischtem Salat in Joghurtdressing Filet of beef Tournedos in Béarnaise sauce with gratinated pototoes an a small mixed salad in youghurt dressing Tournedos du filet de bœuf à la sauce béarnaise avec gratin dauphinois et petit salade mixée à la sauce yaourt	20,60 €

VEGETARISCH – VEGETARIAN - VÉGÉTARIEN

Tagliatelle in Pestorahm mit mediterranem Gemüse
Tagliatelle in pesto cream with mediterranean vegetables
Tagliatelle au crème de Pesto avec légumes méditerranéens 8,70 €

Gnocchi mit Tomatenkonfit und Broccoli,
mit Tomatensauce überbacken
Gnocchi with cherry tomatoes and broccoli,
gratinated with tomato sauce
Gnocchi avec tomates cerises et brocoli,
gratinés avec sauce de tomate 8,90 €

DESSERT – DESSERT - DESSERT

Espresso-Zabaione mit gerösteten Kaffeebohnen im Zartbittermantel
Espresso – Zabaione with roasted coffee beans in a plain cloak
Espresso – Zabaione avec grains de café brûlés dans un manteau noir 4,70 €

Mousse au chocolate im braun – weißen Duett
Mousse au chocolat in a brown - white duet
Mousse au chocolat dans un duetto brun - blanc 4,90 €

Halbgefrorenes von der Mango auf gezogenem Fruchtsaucenspiegel
Some semi-iced from Mango on a drawn pool of fruit juice
Un demi - congelé de la mangue tiré sur une glace de jus de fruit 5,30 €

Salat von Früchten gratiniert mit Mascarpone-Cointreaucrème
Fruit salad gratinated with Mascarpone-Cointreau
Salade de fruit gratinée avec Mascarpone–Cointreau 6,10