

Spezialitäten

Médailles de veau flambés aux Morilles Fr. 51,50

Zarte Kalbsmédaillon mit Cognac flambiert an einer herrlichen Morchelrahmsauce mit frischen Kräutern (wird in der Küche flambiert)

Stroganoff *chez nous* Fr. 41,50

In Streifen geschnittenes US-Rindsfilet an einer pikanten Paprikarahmsauce mit Essiggurken und Peperoni

Entrecôte au poivre vert *Madagaskar* Fr. 42.--

US-Entrecôte mit in Butter geröstetem grünen Madagaskarpfeffer

Entrecôte *Campos* Fr. 42.--

US-Entrecôte an einer feurigen Pfefferrahmsauce

Entrecôte *Bordelaise* Fr. 42.--

US-Entrecôte an einer kräftigen Rotweinsauce mit Rindsmark (CH)

Entrecôte double *Maison* (für 2 Personen) Fr. 92.--

Doppeltes US-Entrecôte mit einer feinen Morchelrahmsauce

Geisha Topf Fr. 40.--

Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Curryrahmsauce mit einer Garniture aus vielen orientalischen Gewürzen und Delikatessen

Médailon de veau à l'orientale Fr. 45.--

Mit exotischen Früchten garnierte Kalbsmédaillon an einer Curryrahmsauce, dazu eine Garniture mit orientalischen Gewürzen und Delikatessen

Lammcarré "Provençale" Teller Fr. 46,50

Im Ofen gebraten, mit Rösti und Gemüse

Zutaten Reis, Nudeln, Pommes frites Fr. 5,50

Rösti, Wildreis Fr. 6,50

Gemüsebouquet (fünf verschiedene Gemüse) Fr. 9,50

Salate Saisonsalat Fr. 7,50

Gemischter Salat Fr. 9,50

Inkl. 8. % MWST