



MENU

DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche 12 mai 2024

**Filet de rouget,
duo d'asperges vertes et blanches,
sauce provençale**



**Médailon de filet de bœuf
sur un nid de légumes grillés,
sauce morilles et rösti**



Coupe Romanoff

CHF 59.00 /par personne



LES ENTRÉES

Salade verte / <i>Grüner Salat</i>	6.00
Salade de crudité de saison / <i>Gemischter Saisonsalat</i>	8.00
Potage du jour / <i>Tagessuppe</i>	7.50
Croustillants de chèvre chaud au miel et saladine aux noix	18.00
<i>Warmer Knusper-Ziegenkäse mit Honig und Baumnusskernen</i>	
petite portion / <i>kleine Portion</i>	13.00
Ailes de poulet frites avec sauce chili / <i>Fritierte Pouletflügeli mit Chili Sauce</i>	
8 pièces / <i>8 Stück</i>	24.00
4 pièces / <i>4 Stück</i>	18.00

LES ENTRÉES TUNISIENNES

Brick à l'œuf / <i>Brickteig gefüllt mit Ei</i>	6.00
Brick à l'œuf et thon / <i>Brickteig gefüllt mit Ei und Thunfisch</i>	7.00

LE TARTARE

Tartare de bœuf traditionnel avec salade de saison, frites, beurre et toast / <i>Traditionnelles Rindstatar, Saisonsalat, Pommes Frites, Butter, Toast</i>	29.00
petite portion / <i>kleine Portion</i>	23.00

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Rognons de veau avec sauce à la moutarde de Meaux, rösti et légumes de saison	26.00
<i>Kalbsnieren mit Meaux-Senfsauce, Rösti und Saisongemüse</i>	
Joue de bœuf à la provençale, purée de pommes de terre et légumes de saison	26.00
<i>Provenzalische Rindsbäggli, Kartoffelstock und Saisongemüse</i>	
Jarret de porc confit 400g, sauce à la moutarde de Meaux, frites et légumes de saison	27.00
<i>Confierte Schweinshaxe 400g, Meaux-Senfsauce, Pommes Frites und Saisongemüse</i>	
Carré de veau ~250g, sauce aux morilles, rösti et légumes de saison	41.00
<i>Kalbsrack ~250g, Morchelsauce, Rösti und Saisongemüse</i>	



LA TERRE

Burger de bœuf maison, servi avec une salade de saison et frites	23.00
<i>Hausgemachter Rinds-Hamburger, Saisonsalat und Pommes Frites</i>	
Burger de bison, servi avec une salade de saison et frites	26.00
<i>Bison-Hamburger, Saisonsalat und Pommes Frites</i>	
Roastbeef, pommes frites, salade de saison et sauce tartare	29.00
<i>Roastbeef mit Tartarsauce, Pommes Frites und Saisonsalat</i>	
Filet mignon de porc avec sauce aux morilles	29.50
<i>Filet Mignon vom Schwein mit Morchelsauce</i>	
Emincé de veau à la zurichoise, rösti et légumes de saison	33.00
<i>Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbfleisch, Rösti und Saisongemüse</i>	
Souris d'agneau braisée, purée de pommes de terre et légumes de saison	38.00
<i>Geschmorte Lammkeule, Kartoffelstock und Saisongemüse</i>	

Viande cuite sur ardoise avec trois sauces / Fleisch auf Heissem Stein gegrillt mit drei Saucen

Café de Paris, ail, moutarde / Café de Paris, Knoblauch, Senf	
Pavé de cheval / Pferdepavé ~ 300g	39.00
Pavé de boeuf / Rindspavé ~ 250g	39.00
Filet de boeuf / Rindsfilet ~ 250g	49.00
Pavé de bison / Bisonpavé ~ 250g	49.00

Garniture: légumes de saison et à choix: frites, riz ou pâtes

Beilage: Saisongemüse und Pommes Frites, Reis oder Teigwaren

LA MER

Filet de loup de mer avec sauce à la citronnelle	29.00
<i>Wolfsbarschfilet an Zitronengras-Sauce</i>	
Filets de perche frits, salade, frites et sauce tartare	30.00
<i>Frittierte Eglifilets, Salat, Pommes Frites und Tartar-Sauce</i>	
Filets de perche avec sauce à la citronnelle / Eglifilets an Zitronengras-Sauce	33.00

Garniture: légumes de saison et à choix: frites, riz ou pâtes

Beilage: Saisongemüse und Pommes Frites, Reis oder Teigwaren



LES PÂTES

Spaghetti sauce bolognaise	19.00
Nouilles sautées aux crevettes, ail et fines herbes	27.00
<i>Gebratene Nudeln mit Crevetten, Knoblauch und Kräutern</i>	

VÉGÉTARIEN

Assiette végétarienne du moment / <i>Vegiteller</i>	24.00
---	-------

LA FONDUE

Fondue au fromage de la région / <i>Käsefondue aus der Region</i>	p.p. 25.00
---	------------

LES PLATS TUNISIENS TRADITIONNELS

à réserver 24 heures à l'avance (min. 2 personnes)

Traditionelle tunesische Gerichte - 24 Std. im Voraus bestellen (min. 2 Personen)

Couscous au poulet	p.p. 34.00
Couscous Royal	p.p. 40.00

LE MENU ENFANT

Chicken Nuggets	13.00
Filets de perche frits / <i>Fritierte Eglifilets</i>	13.00
Pâtes Napoli à la sauce tomate / <i>Teigwaren mit Tomatensauce</i>	13.00
Pizza Prosciutto - jambon / <i>Schinken</i>	13.00
Hamburger de bœuf maison / <i>Hausgemachter Rindshamburger</i>	15.00
Pommes frites	6.00

Garniture: légumes de saison et à choix: frites, riz ou pâtes

Beilage: Saisongemüse und Pommes Frites, Reis oder Teigwaren

LES DOUCEURS

Tarte maison / <i>Hausgemachter Kuchen</i>	9.00
Flan caramel / <i>Caramelchöpfl</i>	9.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10.00
<i>Gebrannte Creme mit Vanille aus Madagaskar</i>	
Fondant au chocolat noir 70% / <i>Schokoladeküchlein</i>	11.00