



# MENU DE PÂQUES

Dimanche 31 mars 2024

**Coquilles St-Jacques sur galette de choux-fleur  
et bisque d'homard**



**Côte de veau avec sa sauce morilles,  
rösti et légumes de saison**



**Coupe Romanoff**

CHF 59.00 /par personne



## LES ENTRÉES

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

## LES ENTRÉES TUNISIENNES

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

## LE TARTARE

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

## LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

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



## LA TERRE

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

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

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

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

*Beilage: Saisongemüse und Pommes Frites, Reis oder Teigwaren*

## LA MER

<b>Filet de loup de mer avec sauce à la citronnelle</b>	29.00
<i>Wolfsbarschfilet an Zitronengras-Sauce</i>	
<b>Filets de perche frits, salade, frites et sauce tartare</b>	30.00
<i>Frittierte Eglifilets, Salat, Pommes Frites und Tartar-Sauce</i>	
<b>Filets de perche avec sauce à la citronnelle / Eglifilets an Zitronengras-Sauce</b>	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: Saison Gemüse und Pommes Frites, Reis oder Teigwaren*

## LES DOUCEURS

Tarte maison / <i>Hausgemachter Kuchen</i>	9.00
Flan caramel / <i>Caramelchöpfli</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