



WIR NEHMEN SIE MIT AUF EINE KULINARISCHE REISE, QUERBEET DURCH SAISONALE, REGIONALE UND NACHHALTIGE HIGHLIGHTS AUF UNSERER SPEISEKARTE. FREUEN SIE SICH AUF EINEN MITTAG, WELCHER NICHT NUR IHRE AUGEN STAUNEN, SONDERN AUCH IHREN GAUMEN FROHLOCKEN LÄSST.

SCHÖN SIND SIE DA!  
IHRE GASTGEBER  
TOMMY, ALEX UND TEAM

## MENUS DE LA SEMAINE

### SALADE OU SOUPE

Kleiner Menüsalat oder saisonale Suppe

\*\*\*

### MENU I

Polentaschnitte mit Caponata und gebratenen Pilzen dazu Rucola und Scarmorzza

26

### MENU II

Pochierter Kabeljau an Brandade und Meerrettich mit Tomatenvinigrette

32

### MENU III

Hirschgeschnetzeltes mit Serviettenknödel dazu Rotkohl und Preiselbeerjus

36

## PLATS CLASSIQUES

### PÂTES L'AMOUR

Rindsbolognese mit hausgemachten Tagliatelle, Rahm und schwarzem Trüffel 32

### STROGANOFF

Klassisches Rindsfilet Stroganoff mit Spinat-Nussspätzle 45

### TARTARE DE BOEUF

Rindstatar mit geräuchertem Eigelb, Kapern, Zwiebeln und Manchego 38

### ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Coupe Dame 160 Gr. | Coupe Monsieur 220 Gr. 56 | 68  
Rindsentrecôte Café de Paris mit Gemüse Variation und Pommes Allumettes

### BURGER FREILAGER

«Eringer» Rind | Vegi Patty Green Mountain 33 | 29  
mit Rucola, Essiggurken, Cheddar und Pommes Allumettes

### CURRY ROUGE

Rotes Curry mit planted chicken, Basmatireis und Koriander 29