



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

Hausgemachte Kürbisravioli mit Salbei-Nussbutter,
Tomate und frischer Gartenkresse

23

MENU II

Gebratene Lachstranche
dazu sautierter Spargel und Bärlauchrisotto

33

MENU III

Lammragout
mit grünen Bohnen und cremiger Polenta

31



PLATS CLASSIQUES

PÂTES L'AMOUR

Rindsbolognese mit hausgemachten
Tagliatellen und Reibkäse 32

BURGER FREILAGER

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

CURRY JAUNE

Gelbes Curry mit planted chicken,
Basmatireis und Koriander 29

TARTARE DE BOEUF

Rindstatar mit geräuchertem Eigelb,
Kapern, Zwiebeln und Manchego 38

STROGANOFF

Klassisches Rinds Stroganoff mit Spinat
und hausgemachten Tagliatelle 45

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

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